



VILLA MEDICI

Costantia

CUSTOZA DOC

Das unvergessliche Aroma unserer Region



PROFIL

Der Constantia hat seinen Namen dem Motto zu verdanken, das auf unserem Familienwappen zu lesen ist: „Deus et constantia“. Wie schon der Name erahnen lässt, ist er eine akkurate Version unseres Custoza: Ein trockenerer Wein, der jedoch ebenfalls über die frischen und blumigen Noten unseres DOC verfügt.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Er passt perfekt zu ersten Gängen im Rahmen eines Abendessens mit Freunden. Zu Hause trinken wir ihn gerne zu Tortellini mit Käsefüllung und zu Broccoletto di Custoza, hergestellt von den Nudelmachern in Valeggio (im Vergleich zum herkömmlichen Custoza ist diese Version etwas eleganter und für die Gastronomie besser geeignet).

WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

DICHTE DER ANLAGE

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR

120 q/ha

WEINLESE

Ende August/September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Zerkleinern und Entstielen. Sanftes Pressen. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Heugelb mit goldfarbenen reflexen

 Intensiv, leicht aromatisch, blumig

 Vollmundig, leicht aromatisch, frisch



30% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (lokale kopie des hofs)
10% Manzoni Bianco



Alkoholgehalt:
6° - 8° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY