



VILLA MEDICI

Custoza

DOC SUPERIORE

Das elegante Profil unserer Hügel



PROFIL

Der Superiore ist die raffinierteste Form der Mischung von Trauben aus Custoza. Die sorgfältige Auswahl am Weinberg und der Ausbau in Fässern machen ihn noch vollmundiger und strukturierter im Vergleich zum normalen DOC, dabei bleiben die typischen blumigen Noten bestehen.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Der Custoza Superiore passt perfekt zu Abendessen in guter Gesellschaft, eignet sich jedoch auch sehr gut für besondere Anlässe wie etwa den Heiligen Abend. Ideal in Kombination mit ersten Gängen und Speisen mit Käse und Gemüse

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

90 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. Ausbau in Stahlfässern.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Heugelb mit goldfarbenen reflexen

 Intensiv blumig mit noten von glycin und pfirsichakzenten

 Gehaltvoll, vollmundig, aromatisch, reich an blumen- und fruchtnoten



30% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (lokale kopie des hofs)
10% Trebbianello (lokaler biotyp des Tocai Friulano/Tai)



Alkoholgehalt:
6° - 8° C



13 % vol

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