



VILLA MEDICI

Custoza

DOC

Unsere Geschichte in einem Weinglas vereint



PROFIL Ein erfrischender Wein, die typische Ausdrucksform unserer Hügel in Custoza, ein zauberhaftes Gebiet, das reich an Delikatessen ist. Adelino Caprara, Gründer der Kellerei Cantina Villa Medici, war einer der Erschaffer dieses DOC-Weines. Das ist der Wein unserer Familie und er begleitet uns seit jeher in unserer Kellerei.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD Dieser weiße Tafelwein ist ideal für den Alltag. Im Sommer eignet er sich perfekt für ein Picknick auf den Feldern, begleitet von einem belegten Brötchen. Im Winter passt er hingegen perfekt zu unserem traditionellen Gericht: Broccoletto di Custoza (unter dem Schutz von Slow Food), hartgekochtes Ei, Kochwurst und Brot.

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 grünlichen reflexen  Leichtes aroma, blumig mit noten von exotischen fruchten  Vollmundig, eichtes aroma, jung



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