



VILLA MEDICI

# Spumante

CUSTOZA DOC - EXTRA DRY

Die Freude daran, gemeinsam Zeit zu verbringen und unter uns zu sein



**PROFIL** Die prickelnde Variante Extra Dry unseres Custoza, hergestellt nach der Méthode Charmat. Die Trauben behalten ihr typisches fruchtiges und erfrischendes Aroma bei, begleitet von einem lebhaften und voluminösen Prickeln.

**WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD** Ideal für Aperitifs und zu Antipasti, insbesondere zu Fisch, Käse und Gemüse. Für alle, die prickelnde Getränke gerne genießen, ist dieser Tropfen auch perfekt zu erlesenen ersten Gängen.

**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 und Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage. Nach ca. 6 Monaten wird zur Sektbereitung nach der Méthode Charmat übergegangen.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  Heugelb mit grünlichen reflexen  Angenehmer geruch nach frischen Früchten  Weich, lebhaft, schwungvoll



40% Trebbiano Toscano  
30% Garganega  
30% Bianca Fernanda (lokale kopie des hofs)  
10% Trebbianello (lokaler biotyp des Tocai Friulano/Tai)



Alkoholgehalt:  
6° - 8° C



12,5 % vol

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