



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