



I FRARI CUSTOZA DOC



Il Custoza I Frari nasce dall'unione armonica di varietà d'uve bianche delicatamente aromatiche, da sempre presenti sul territorio del Garda., con l'utilizzo di lieviti selezionati tipici della zona.

LE UVE

40% Garganega, 25% Trebbiano toscano, 20% Cortese localmente chiamato Fernanda, 15% Tocai localmente chiamato Trebbianello

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne particolarmente vocate nei territori comunali di Sona e di Castelnuovo del Garda.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Vigneti posti a sud-ovest e a un'altitudine di 100 metri s.l.m. dove il clima è fresco, ventilato e mitigato dall'influsso del lago di Garda.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Suolo di origine morenico-glaciale, argilloso con buona presenza di ghiaia.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

I vigneti sono allevati principalmente a Guyot, con una densità di 5.000 viti/ha.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a fine settembre, con vendemmiatrice meccanica per consentire una raccolta tempestiva di uve sanissime e al giusto grado di maturazione.

VINIFICAZIONE

La Garganega e il Cortese rimangono in pressa a freddo per una macerazione pellicolare di circa 12 ore. Tutti i mosti ottenuti decantano staticamente, segue una fermentazione a basse temperature (12-16°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati tipici della zona.

AFFINAMENTO

Il vino rimane in acciaio, al freddo, sino a gennaio in contatto con i propri lieviti di fine fermentazione, senza svolgere la fermentazione malolattica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue; profumo ben pronunciato, intenso e fragrante, con dominanza floreale (glicine e pesco) e note di frutta tropicale bianca; sapore corrispondente, fresco ed armonico, molto sapido e con un delicato fondo di frutta matura che si sofferma a lungo in bocca. E' un vino di immediata piacevolezza, da bere in ogni occasione e che può conservarsi a lungo, svelando intriganti note minerali.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: antipasti crudo di pesce, tortellini burro e salvia.

In genere: primi piatti delicati, pesce.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

