

Bianco di Custoza

d.o.c.

VIGNE ALTE



Anbaugebiet / Custoza
(Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)

Boden / Hügelland moränischen Ursprungs,
rot- und braunerdige Böden mit Gesteinstrümmern

Rebsorten / Garganega 40% - Trebbiano 10%
Tocai 20% - Chardonnay 30%

Hektarertrag / 110 dz/ha

Weinlese / Handlese der besten Trauben,
die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung / Maischung in Kontakt
mit den Schalen, sanfte Pressung und
temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau / in Edelstahlbehältern

Weinanalysen / Alkoholgehalt 12.3% Vol.,
Restzucker 5 g/l, Trockenextrakt 20 g/l,
Gesamtsäure 6.00 g/l, Ph-Wert 3.30



Cantina F.lli Zeni s.r.l. / Reg. Imp. di Verona n. 04142840232 / P.IVA 04142840232
via Costabellia, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda
T. +39 0445 721 00 22 / F. +39 0445 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it



Farbe / helle strohgelbe Farbe
mit grünlichen Reflexen

Geruch / intensiv und elegant mit
feinen Noten an exotischen Früchten und Honig

Geschmack / lang anhaltend im Abgang,
samtig und fein

Passende Gerichte: / empfohlen als Aperitif,
zu Fischvorspeisen, Krustentieren, Fischrisotto,
Eiergerichten und leichter Küche im Allgemeinen

Serviervorschläge / ein jung zu trinkender Wein

Serviertemperatur / 10°-12°C

