



# Custoza

*Colline di Colta*

**Classificazione:** D.O.P.  
(Denominazione di Origine Protetta)

**Vitigni:** Garganega, Trebbiano Toscano, Trebianello (Tocai), Bianca Fernanda (Cortese)

**Sistema di allevamento:** pergola doppia, Guyot.

**Produzione per ettaro:** 110 q/ha.

**Tipo di raccolta:** manuale.

**Tecnica di vinificazione:** delicata diraspatura dell'uva, breve macerazione del mosto con le bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio.

**Affinamento:** 3 mesi in botti di acciaio (o in botti di cemento vetrificato)

**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, cristallino.

**Profumo:** intenso, complesso e fine, fruttato (pesca bianca), floreale (acacia), minerale e accenni sottilissimi di erbe di prato.

**Sapore:** delicato, sapido, piacevolmente equilibrato tra freschezza e morbidezza, di media struttura e buona persistenza gusto-olfattiva

**Gradazione alcolica:** 12%

**Periodo di consumo ottimale:** da 1 a 2 anni.

**Temperatura di servizio:** stappare la bottiglia al momento e servire a 8 - 10°C.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi piatti delicati a base di verdure, carni bianche, pesce di mare e di lago fritti e al forno, formaggi freschi. Ottimo anche da aperitivo.

**Storia e curiosità:** nominato "Vino delle Dame", il Custoza è un vino prodotto nella provincia di Verona, a Denominazione di Origine Controllata sin dal 1971. Porta il nome di un piccolo paese sorto in epoca romana come posto di guardia sulla via Postumia e divenuto famoso nel risorgimento, quando le sue colline divennero lo scenario di due sanguinose battaglie combattute tra il regio esercito italiano e quello imperiale austriaco.



**BERGAMINI**  
Azienda Agricola