



Custoza Superiore

Colline di Colò

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

Vitigni: Garganega, Tocai Friulano, Cortese, Trebbiano
Toscano.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione per ettaro: 85 q/ha.

Tecnica di vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata, breve macerazione con le bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C, affinamento in botti di legno.

Affinamento: 6 mesi in botti di legno.

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo: molto intenso, complesso e fine, fruttato, note tostate, buone sensazioni minerali.

Sapore: sapido, morbido, fresco, persistente, armonico.

Gradazione alcolica: 13,5%

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 3 anni.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti importanti, risotti a base di pesce, crostacei al forno od alla griglia, formaggi stagionati.

Storia e curiosità: Le uve per produrre questo vino derivano da un unico vigneto, il vigneto più longevo della nostra azienda, di oltre 50 anni.



BERGAMINI
Azienda Agricola