



Custoza Zaleo

Ottenuto dalle migliori uve, ha colore giallo paglierino, profumo appena aromatico e sapore delicato, fresco, leggermente amarognolo.

UVAGGIO

Trebbiano Toscano, Garganega, Friulano, Fernanda e Chardonnay.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati nella parte sud-ovest dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda. L'età varia dai 7 anni ai 30 anni. I terreni collinari e morenici hanno natura prevalentemente calcarea, ghiaioso-sabbiosa.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Pergoletta veronese per la Garganega con 3.500 viti/ettaro, Guyot per le altre con 4500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

A completa maturazione, le uve vengono scrupolosamente selezionate e raccolte manualmente. Si inizia da fine agosto e si termina ai primi di ottobre con la garganega.

LA VINIFICAZIONE

Una volta giunte in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione: dopo la pigiatura e la sosta a freddo (criomacerazione) si pressano mediante spremitura soffice. Il mosto fermenta poi a temperatura termocontrollata, fra i 16 e i 18° C, per mantenere la fragranza del frutto.

ZALEO&CUCINA

Ottimo per piatti leggeri quali pesce crudo e crostacei, non ha eguali come aperitivo. Va servito a 10-12° C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,22
Zuccheri residui	3 grammi/litro
Acidità totale	5,20
Estratto netto	21,00