



Custoza Zaleo

Dieser Wein wird aus den besten Trauben gekeltert und weist eine strohgelbe Farbe, leichten aromatischen Duft und delikaten, frischen, leicht bitteren Geschmack auf.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Toskanischer Trebbiano, Garganega, Chardonnay, Friauler.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen im südwestlichen Teil des Moränengürtels des Gardasees. Ihr Alter schwankt zwischen 7 Jahren für die Chardonnay Sorte und durchschnittlich 30 Jahren für die Garganega Sorte. Die Hügel- und Moränenböden bestehen hauptsächlich aus Kalk, Kies und Sand.

DIE ANBAUWEISE: Typen und Dichte

Veroneser Laube (pergoletta veronese) für die Garganega Sorte, mit einer Dichte von 3.500 Reben pro Hektar; Der Guyot-Typ für die übrigen Sorten, mit einer Dichte von 4.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Sobald die Trauben ganz reif sind, werden sie aufmerksam ausgewählt und von Hand auf gelesen. Die Weinlese beginnt Ende August mit den aromatischen Sorten und endet Anfang Oktober mit den Garganega-Trauben.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

In der Kellerei werden die Trauben sofort der Weinherstellung zugeführt: nach Kelterung und Kaltaufweichung (criomacerazione) werden sie durch weiche Pressung gekeltert. Die Mostgärung erfolgt danach unter kontrollierten Temperaturen, zwischen 16° und 18°C, um den Duft des Produktes zu bewahren.

ZALEO BEIM ESSEN

Dieser Wein passt sehr gut zu rohem Fisch und Krustentieren; auch als Aperitif ist er ausgezeichnet. Serviertemperatur: 10-12°C.