

Custoza "Le Rune"



Un sussurro, un'alchimia, il linguaggio segreto del mondo che potete scoprire attraverso questo vino dalle caratteristiche uniche. Ottenuto dalla ricerca delle migliori uve della parte sud est del lago di Garda, ha colore giallo paglierino ed un accattivante profumo leggermente aromatico.

UVAGGIO

Garganega, Trebbiano Toscano, Friulano, Malvasia, Riesling Italoico, Cortese, Chardonnay a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati a sud-est dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda. L'età media dei vigneti è di circa 30 anni. Il terreno collinare morenico di natura calcarea, ghiaioso-sabbiosa, ideali per queste uve bianche.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Guyot con circa 5.000 viti/ettaro e pergoletta veronese per 3500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

La vendemmia avviene in due differenti epoche, fine agosto e dopo metà settembre, a seconda della varietà. L'uva è raccolta a completa maturazione, con scrupolosa scelta manuale, e deposta in casse.

LA VINIFICAZIONE

Al loro arrivo in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione. Dopo la pigiatura a rulli, si effettua la macerazione pellicolare a freddo, che favorisce l'estrazione dei profumi e la tipicizzazione varietale. Il mosto così ottenuto viene sottoposto a fermentazione termocontrollata (circa 16°). Segue la sosta in acciaio fino alla perfetta pulizia dei profumi. Dopo una breve sosta in bottiglia, il vino è pronto per la mescita.

LE RUNE&CUCINA

Ottimo come aperitivo, è anche un vino da tutto pasto, segnalato soprattutto per antipasti, pesce e primi piatti di vario tipo. Si serve fresco a 10-12 °C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

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