



## Custoza Zerbara

Ottenuto da diverse varietà di uve, in buona parte aromatiche, è unico per piacevolezza, armonia e versatilità. Piacevolissimi i profumi di fiori di campo, di mele golden e renetta, delicati ma molto accattivanti. Il gusto pieno ed elegante lo rende adatto al bere giovane.

### UVAGGIO

Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai friulano, Fernanda cortese, Malvasia, Riesling italico, Pinot bianco e 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 è l'ideale per queste uve bianche.

### GLI IMPIANTI: *il sistema e la densità*

Guyot per circa 5.000 viti/ettaro e Pergoletta veronese per 3.500 viti/ettaro.

### LA VENDEMMIA: *tempi e modi*

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

### 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 tipizzazione varietale. Il mosto, così ottenuto, viene sottoposto a fermentazione termocontrollata (circa 16 °C). Segue la sosta in acciaio fino alla perfetta pulizia dai profumi. Dopo una breve sosta in bottiglia, il vino è pronto per la mescita.

### ZERBARA&CUCINA

Questo Custoza eccelle con primi a base di pesce e crostacei in genere, ma accompagna perfettamente tutti i pranzi completi non troppo impegnativi. Ottimo come aperitivo. Si serve fresco, a 10-12 °C.

### LA BOTTIGLIA: *dati analitici all'imbottigliamento*

Alcole	12,20
Zuccheri residui	3 grammi/litro
Acidità totale	5,05
Estratto netto	21,05