

ALBARELL CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

UNA SELEZIONE ACCURATA DEL VIGNETO ED UNA SPECIFICA E PECULIARE TECNICA DI VINIFICAZIONE DELLE UVE RACCOLTE A MANO ESPRIMONO IN QUESTO CUSTOZA SUPERIORE UNA CONSIDEREVOLE COMPLESSITÀ OLFATTIVA UNITA AD UN MAGGIOR SPESSORE GUSTATIVO, CONFERENDONE SALIENTI TRATTI DI UN TIPICO VINO DI NOBILE LIGNAGGIO.

DOPO UN PERIODO DI AFFINAMENTO IL VINO È DISPONIBILE PER POTER ESSERE APPREZZATO NELLA SUA AMPIEZZA DI PROFUMI, PROFONDO ED ARMONICO AL PALATO PUÒ ESSERE ABBINATO A CIBI ANCHE MOLTO ELABORATI E IMPORTANTI.

VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA, TREBBIANO TOSCANO, TREBBIANELLO E CORTESE

SOTTOSOUOLO

COLLINE MORENICHE CON SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

13% VOI

MATURAZIONE

4 MESI IN TONNEAUX

ALLA VISTA

BOSCO DEL GAL

ALBARELL

CUSTOZA DOC SUPERIORE GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO

ALL'OLFATTO

INTENSO, AROMATICO E VANIGLIATO

AL GUSTO

FRESCO ED ARMONICO CON UN DELICATO RETROGUSTO LEGNOSO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A PASTA CON RAGÙ DI CARNE BIANCA, POLLO O ANATRA ARROSTA O FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C





ARTICOLO	020011
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373021100
PESO BOTTIGLIA	1,50 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373021124
PESO CARTONE	9,30 KG
MISURE CARTONE	25,2 X 17 X 31,4 CM
ALTEZZA PALLET	170 CM
PESO PALLET	890 KG

