



CUSTOZA DOC BIO



VITIGNO: Garganega e Trebbianello.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo, piatti a base di carne bianca e frutti di mare.



ASPETTO: Limpido e brillante.



COLORE: Colore giallo verdognolo.



PROFUMO: Al naso spiccano delicati sentori aromatici e frutta a polpa bianca.



GUSTO: Al palato risulta fresco con una buona acidità e sapidità.



VINE VARIETY: Garganega e Trebbianello.



SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C



ALCOHOL CONTENT: 12,5% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal accompaniment for lake and sea fish and aperitifs.



APPEARANCE: Fine and persistent perlage.



COLOUR: Straw-yellow with greenish reflections.



BOUQUET: Hints of fresh fruit and floral notes.



TASTE: Fresh and delicate with good persistence.