



Azienda Agricola CAVALCHINA
CUSTOZA
Custoza DOC

Zona di Produzione: Custoza (VR)

Suolo: ghiaioso-sabbioso, presenze argillose e limose

Uvaggio: Garganega – Fernanda – Trebbiano Toscano -
Trebbianello

Gr. Alcolico: 11° vol.

Metodo di Produzione: raccolta manuale dell'uva. La
Fernanda viene macerata poche ore prima della pressatura. I
mosti, chiarificati con decantazione statica, fermentano ad
una temperatura controllata. No fermentazione malolattica.
Lieviti vengono rimossi solo alla fine.

Affinamento: acciaio

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: aromatico

Gusto: grande equilibrio e sapidità

Consigli: temperatura di servizio 8°-12°

Abbinamento: aperitivi; piatti di pesce; carni bianche.
Eccellente con i Tortellini di Valeggio



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it