



CANTINA F.LLI ZENI
CUSTOZA "VIGNE ALTE"
Custoza DOC

Zona di Produzione: Custoza

Suolo: collinare morenico, terreni rossi e bruni su detriti

Uvaggio: Garganega 40% – Trebbiano 10% – Tocai 20% –
Chardonnay 30%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Macerazione
pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del
mosto a temperatura controllata

Affinamento: acciaio

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: bouquet intenso ed elegante, sentori di frutta esotica
e miele

Gusto: sapore persistente, vellutato e delicato

Consigli: : vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C
per gustarne appieno la caratteristica fragranza

Abbinamento: Come aperitivo, si abbina con antipasti di
pesce, crostacei, risotti di mare e piatti leggeri in genere



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