



Azienda Agricola CAVALCHINA
"AMEDEO" CUSTOZA SUPERIORE
Custoza Superiore 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 congelata e poi pressata con i raspi. Tutto
l'uvasaggio viene poi chiarificato e mostato. No fermentazione
malolattica

Affinamento: acciaio e qualche mese in bottiglia

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: aromatico, ampio

Gusto: grande equilibrio, lungo al palato

Consigli: temperatura di servizio 8°-12°. Migliora con il
passare degli anni

Abbinamento: portate importanti



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