

Custoza Superiore D.O.C. "Riflesso"



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega, Chardonnay, Tocai, Fernanda, Trebbiano.
Raccolta	Fine Ottobre.
Resa per Ettaro	70 H
Vinificazione	Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 24 ore. Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata 18°C. Affinamento parte in botti d'acciaio parte in barrique per 6/8 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.
Aroma	Frutta matura con leggero sentore di vaniglia.
Note di degustazione	Armonico, vellutato di buon corpo con sentore di vaniglia.
Abbinamenti	Crostacei, pesce, anche affumicato.
Temperatura di servizio	10°C - 12°C
Grado Alcolico	13% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GLZ1* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti