

“Riflesso Dorato” Custoza Superiore D.O.C.G.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega 50%, Chardonnay 20%, Tocai 10%, Fernanda 10% Trebbiano 10% ,
Raccolta	Fine Ottobre.
Resa per Ettaro	70 HL
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 Barriques per 6/8 mesi.
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	13,0% vol.