



Custoza 218

Il suo nome proviene dal **numero della particella** sulla mappa catastale, da noi ritenuto il più vocato per le uve del Custoza. Ha una piccola percentuale di Incrocio Manzoni, un vitigno che porta grande intensità.

Tipologia: vino bianco fermo

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Tocai e Incrocio Manzoni

Colore: giallo paglierino

Profumo: Complesso, minerale, floreale con delicate note di frutta

Sapore: armonioso ed ampio, elegante, persistente

Servire: a 10-12°C. Accompagna bene piatti di pesce, carni bianche, risotti.

Vinificazione: uve raccolte in vendemmia tardiva, macerazione con le bucce, seguita da pressatura soffice e macerazione polposa, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 10 mesi in acciaio sulle fecce nobili con batonnage ogni 10 giorni, affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

Sistema di allevamento: Pergola Trentina.

Produzione media: 85 q.li/ha

Grado alcolico: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 5,50 gr./lt



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



CAPSULA

Seal

Plastica



TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata
dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com