



TENUTA LA PRESA

CUSTOZA SUPERIORE DOC

NOTE TECNICHE

Uvaggio	Garganega 45% - Bianca Fernanda (clone locale del Cortese) 14% - Pinot Bianco 8% - Trebbiano toscano 20% - Trebbianello (biotipo locale del Tocai friulano/Tai) 13%.
Zona di Produzione	Valeggio sul Mincio, Castelnuovo del Garda.
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	A partire da inizio Settembre a inizio Ottobre a seconda della maturazione.
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve e selezione attenta del mosto fiore. Fermentazione alcolica delle diverse varietà a temperatura di 14°C per circa 20 giorni e successivo raffreddamento sotto i 10°C.
Affinamento	Sur Lies di 6 mesi in serbatoi di acciaio termocondizionati. Successivo imbottigliamento.
Grado Alcolico	12,5%vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Bouquet intenso e elegante, note di frutta gialla esotica.
Sapore	Corpo ed eleganza, con grande corrispondenza gusto olfattiva.
Abbinamenti	Perfetto per accompagnare gli antipasti di mare, ma anche a base di affettati, salumi o verdure, come uova con gli asparagi, prosciutto e melone, prosciutto e fichi. Si abbina anche a primi piatti a base di riso con pesce o verdure e a piatti di portata a base di crostacei, pesce in generale ma anche carni bianche.
Temperatura di servizio	10-12°C.



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Tel (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234