



CUSTOZA ZERBARA ALDEGHERI

Ottenuto da diverse varietà di uve, in buona parte aromatiche, è unico per piacevolezza, armonia e versatilità. piacevolissimi i profumi di fiori di campo, di mele golden e renetta, delicati ma molto accattivanti. il gusto pieno ed elegante lo rende adatto al bere giovane.

UVAGGIO

Trebbiano toscano, garganega, tocai friulano, fernanda cortese, malvasia, riesling italoico, pinot bianco e chardonnay a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati a sud-est dell'anfiteatro morenico del lago di garda. L'età media dei vigneti è di circa 30 anni. Il terreno collinare morenico, di natura calcarea, ghiaioso-sabbiosa è l'ideale per queste uve bianche.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Guyot per circa 5.000 viti/ettaro e pergoleta veronese per 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

La vendemmia avviene in due differenti epoche, fine agosto e dopo metà settembre, a seconda delle varietà. L'uva è raccolta a completa maturazione, con scrupolosa scelta manuale, e deposta in cassette.

LA VINIFICAZIONE

Al loro arrivo in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione dopo la pigiatura a rulli, si effettua la macerazione pellicolare a freddo, che favorisce l'estrazione dei profumi e la tipizzazione varietale. Il mosto, così ottenuto, viene sottoposto a fermentazione termocontrollata (circa 16 °C). Segue la sosta in acciaio fino alla perfetta pulizia dai profumi. Dopo una breve sosta in bottiglia, il vino è pronto per la miscela.

ZERBARA&CUCINA

Questo bianco di custozza eccelle con primi a base di pesce e crostacei in genere, ma accompagna perfettamente tutti i pranzi completi non troppo impegnativi. Ottimo come aperitivo. si serve fresco, a 10-12 °C.

