

gorgo

CUSTOZA D.O.C. BIO

San Michelin

Der alte Weinberg von San Michelin ist der unmittelbare Ausdruck und zugleich eine außerordentlich elegante Interpretation des Custoza mit all seinen Eigenschaften und Vorzügen: Er ist frisch, fruchtig, saftig und mit feinem Bukett. Ein Wein, der sich über die Jahre entwickelt, bis er seine volle Struktur und seine mineralischen Noten mit Überzeugung zum Ausdruck bringt.



Rebsorten:

Garganega, Cortese, Trebbiano.



Anbau:

Gujot



Vinifikation:

Nach später Lese mindestens 36-stündige, temperaturkontrollierte Mazeration auf der Schale. Anschließend sechsmonatiges Hefesatzaufzählen



Ausbau:

Nach fünf bis sechs Monaten Flaschenabfüllung und weitere 24 Monate Flaschenveredelung

Farbe:

Intensives Strohgelb mit kristallklaren Reflexen



Geruch:

Weinig, leichtes, aber anhaltendes Aroma mit Noten reifer Früchte und von Zitrus

Geschmack:

Trocken ohne Säuerlichkeit, weiche Fülle mit angenehm harmonischem Finale



Alkoholgehalt: 13% vol



Speisenempfehlung:

Gemüserisottos, roher oder gegrillter Fisch und Meeresfrüchte, Krustentiere, leichte Hauptgerichte

Serviertemperatur: 10/11° C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Via Gorgo, 15 - Frazione Custoza
37066 Sommacampagna (VR)

Tel. +39 045 516063

Fax 045 516842

gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

