



Art.-Nr.: 40511

## MONTE ZOVO CUSTOZA

<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Garganega
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Veneto
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata (DOC)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	3,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,1 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	Garganega, Trebbianello, Chardonnay

### BODEN

Weinberge im DOC-Gebiet von Custoza. Die Reben sind sowohl als Pergola und auch im klassischen Guyot System erzogen und wachsen auf einer durchschnittlichen Höhe von 100 Metern ü.NN.

### BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt normalerweise zwischen Mitte September und Anfang Oktober entsprechend der Reife jeder Rebsorte. Nach dem Transport der Trauben in das Weingut, werden diese entrappt und schonend gepresst. Der Most wird mittels Sedimentation vorgeklärt und dann bei 15°-16° C in Edelstahltanks vergoren. Vor der Füllung lagert der Wein für ungefähr 4 Monate auf der Hefe.

Stroh gelb in Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von frischem Obst wie Birnen und grünem Apfel mit Noten von Blumen. Trocken, mittelkräftig mit leichten Noten von Bittermandel im Abgang. Passt zu feinen Risotto Gerichten, Vorspeisen und Fisch und Frischkäse.