



## *Custozza 218*

**Tipologia:** vino bianco fermo

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

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** Complesso, fruttato e floreale con note di vaniglia.

**Sapore:** armonioso ed ampio, elegante, morbido e leggermente aromatico.

**Servire:** a 10-12°C. Accompagna bene portate di pesce o piatti dai sapori delicati.

**Vinificazione:** uve raccolte per il 30-50% in vendemmia tardiva (c.ca 20 gg.), diraspatura seguita da criomacerazione con 24 ore di contatto delle bucce, svinatura con persatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

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

**Sistema di allevamento:** pergola trentina.

**Produzione media:** 85 q.li/ha

**Grado alcolico:** 13 % Vol.



Azienda Agricola

# *Il Pignetto*

**Acidità totale:** 5,00 gr./lt

---

**Azienda Agricola Il Pignetto**

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

[www.cantinailpignetto.com](http://www.cantinailpignetto.com) - [info@cantinailpignetto.com](mailto:info@cantinailpignetto.com)