



## Custoza 218

Il suo nome proviene dal **numero della particella** sulla mappa catastale, da noi ritenuto il più vocato per le uve del Custoza. Ha una piccola percentuale di Incrocio Manzoni, un vitigno che porta grande intensità.

**Tipologia:** vino bianco fermo

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

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** Complesso, minerale, floreale con delicate note di frutta

**Sapore:** armonioso ed ampio, elegante, persistente

**Servire:** a 10-12°C. Accompagna bene piatti di pesce, carni bianche, risotti.

**Vinificazione:** uve raccolte in vendemmia tardiva, macerazione con le bucce, seguita da pressatura soffice e macerazione polposa, fermentazione a temperatura controllata.

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

**Sistema di allevamento:** Pergola Trentina.

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

**Grado alcolico:** 13,5 % Vol.

**Acidità totale:** 5,50 gr./lt



Azienda Agricola

# Il Pignetto

## BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



## CAPSULA

Seal

Plastica



## TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata  
dedicata o per rifiuti organici

**Verifica le disposizioni del tuo comune**  
Observe local waste disposal regulations

Società Agricola Il Pignetto s.s.

Loc. Pignetto, 108/B

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

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