



## Custozza DOC

È un vino bianco caratterizzato dalla **Garganega**, il vitigno a bacca bianca più importante per le province di Verona e Vicenza. È l'ultima uva che matura, ma ogni anno vale la pena di aspettarla. È un vino perfetto dall'aperitivo alla cena di pesce, immediato e diretto.

**Tipologia:** vino bianco fermo

**Uve:** Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Cortese.

**Colore:** giallo paglierino tenue.

**Profumo:** elegante ed intenso, fruttato con note floreali.

**Sapore:** asciutto, sapido, leggermente aromatico.

**Servire:** a 8°C. Come aperitivo, oppure accostato a piatti leggeri o pesce.

**Vinificazione:** macerazione con contatto con le bucce di 6 ore, fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** 5 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio ed in bottiglia di almeno 1 mese.

**Sistema di allevamento:** Pergola Trentina e Guyot

**Produzione media:** 110 q.li/ha

**Grado alcolico:** 12,5% Vol.

**Acidità totale:** 5,5 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

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)