



Custoza Doc Zaleo

Ottenuto dalle migliori uve, ha colore giallo paglierino, profumo appena aromatico e sapore delicato, fresco, leggermente amarognolo.

Uvaggio

Trebbiano Toscano, Garganega, Friulano, Cortese (o Fernanda) e Chardonnay.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nella parte sud-ovest dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda. L'età varia dai 7 anni ai 30 anni. I terreni collinari e morenici hanno natura prevalentemente calcarea, ghiaioso-sabbiosa.

Vinificazione

Una volta giunte in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione: dopo la pigiatura e la sosta a freddo (criomacerazione) si pressano mediante spremitura soffice. Il mosto fermenta poi a temperatura termocontrollata, fra i 16 e i 18° C, per mantenere la fragranza del frutto.

Zaleo & Cucina

Ottimo per piatti leggeri quali pesce crudo e crostacei, non ha eguali come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12% vol.

