

MENEGOTTI



CUSTOZA

VITIGNO:

CORTESE 30%, GARGANEGA 25%,
TREBBIANO 20%, MALVASIA 10%,
TOCAI FRIULANO 5%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:
IN ACCIAIO 3 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE GIALLO PAGLIERINO.
PROFUMO FRUTTATO, INTENSO,
LEggermente AROMATICO.
SAPORE SAPIDO, DELICATO,
ROTONDO, DI GIUSTO CORPO.

ABBINAMENTI:

COME APERITIVO, CON ANTIPASTI,
PRIMI PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA
GRIGLIA O CON SALSE E CON CARNI
BIANCHE.

GRADO ALCOLICO MINIMO:
12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12° C

DENOMINAZIONE:
CUSTOZA D.O.C.

