

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.

