

MENEGOTTI



## ELIANTO

**VITIGNO:**

CORTESE 50%, GARGANEGA 40%,  
TREBBIANO 10%

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:**

MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 48  
ORE, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA  
CONTROLLATA, 8 MESI DI AFFINAMENTO IN  
ACCIAIO SU FECCE NOBILI, 6 MESI IN BOTTIGLIA.

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

LIMPIDO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO  
CARICO DI RIFLESSI DORATI. I PROFUMI DI  
FIORI BIANCHI E AGRUMI SI UNISCONO A  
MANDORLA, FRUTTA SECCA, MIELE E SENTORI  
BALSAMICI. AL PALATO RISULTA EQUILIBRATO  
GRAZIE AL GRAN CORPO UNITO AD UNA  
FRESCHEZZA E SAPIDITÀ INCONFONDIBILE.

**ABBINAMENTI:**

LA SUA FRESCHEZZA LO RENDE ADATTO A TUTTI I  
TIPI DI PESCE DAI CROSTACEI FINO ALL'ANGUILLA.  
PUÒ ESSERE ABBINATO A PRIMI PIATTI DAL GUSTO  
DECISO O NON TROPPO SPEZIATE. OTTIMO CON  
FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

**GRADO ALCOLICO MINIMO:**

13.0% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10-12° C

**DENOMINAZIONE:**

CUSTOZA SUPERIORE D.O.C.

