

MENEGOTTI



ELIANTO

VITIGNO:

FERNANDA 50%, GARGANEGA 50%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 48 ORE,
FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA, 8 MESI DI AFFINAMENTO IN
CEMENTO 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
FRESCHENZA E SAPIDITÀ INCONFONDIBILE.

ABBINAMENTI:

LA SUA FRESCHENZA 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:

13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

DENOMINAZIONE:

CUSTOZA SUPERIORE D.O.C.

