

MENEGOTTI

M

CUSTOZA

VITIGNO:

FERNANDA 45% GARGANEGA 40%,
TREBBIANO 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:
12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12° C

DENOMINAZIONE:
CUSTOZA D.O.C.

