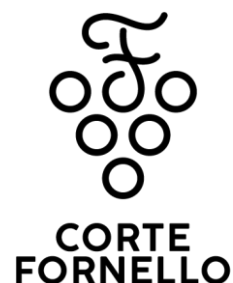




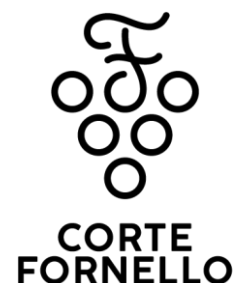
Custoza D.O.C.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Tocai Friulano, Manzoni Bianco.
Raccolta	Fine Agosto – Inizio Ottobre.
Resa per Ettaro	90 HL
Vinificazione	Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 12/24 ore, fermentazione a temperatura controllata 16°C-18°C. Affinamento in botti d'acciaio per 4/6 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino tenue.
Aroma	Floreale, fruttato con sentore di agrumi.
Note di degustazione	Fresco, morbido, delicato di buon corpo leggermente aromatico.
Abbinamenti	Primi piatti, carni bianche, pesce.
Temperatura di servizio	8°C - 10°C
Grado Alcolico	12,5% vol.



Custoza D.O.C.



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Tocai Friulano, Manzoni Bianco
Harvest	Late August – Early October.
Yield per Hectare	90 HL
Vinification	Maceration on the skins at a low temperature for 12/24 hours, fermentation at a controlled temperature of 16°C-18°C. Ageing in steel barrels for 4-6 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy.
Colour	Pale straw yellow.
Aroma	Floreal, fruity with citrus scents.
Tasting notes	Fresh, soft, delicate with a slightly aromatic body.
Serving suggestion	First courses, white meat, fish.
Serving temperature	8°C - 10°C
Alcohol by volume	12,5% vol.



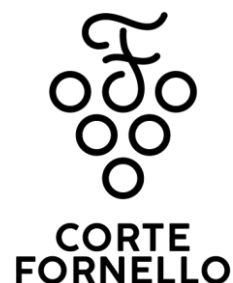
Custoza D.O.C.



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Tocai Friulano, Manzoni Bianco.
Lese	Ende August – Anfang Oktober.
Ertrag pro Hektar	90 HL
Weinbereitung	Vergärung auf den Schalen bei niedriger Temperatur für 12/24 Stunden, Gärung bei kontrollierter Temperatur bei 16°C-18°C Ausbau in Stahlfässern für 4/6 Monate.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Zartes Strohgelb.
Nase	Blumig und fruchtig mit Duftnoten nach Zitrusfrüchten.
Gaumen	Frisch, weich, sanft, vollmundig und dezent aromatisch.
Passt gut zu	Nudel- und Reisgerichten und weißem Fleisch.
Serviertemperatur	8°C - 10°C
Alkoholgehalt	12,5% vol.



Custoza D.O.C.



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Tocai Friulano, Manzoni Bianco.
Recogida	Finales de Agosto - principios de Octubre.
Cosecha por hectárea	90 HL
Vinificación	Maceración sobre los hollejos a baja temperatura durante 12/24 horas, fermentación a temperatura controlada 16°C-18°C. Maduración en barricas de acero durante 4/6 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Amarillo pajizo pálido.
Aroma	Floral, afrutado con toques cítricos.
Notas de cata	Fresco, suave, delicado, con un buen cuerpo ligeramente aromático.
Maridajes	Primeros platos, carne blanca y pescado.
Temperatura de consumo	8°C - 10°C
Graduación Alcohólica	12,5% vol.