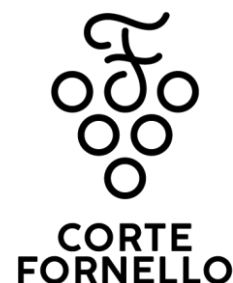




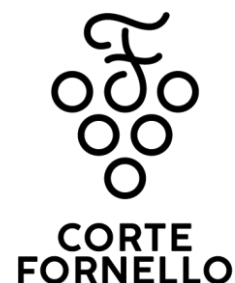
Custoza Superiore D.O.C. 'Riflesso'



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega, Chardonnay, Tocai, Fernanda, Trebbiano.
Raccolta	Fine Ottobre.
Resa per Ettaro	70 H
Vinificazione	Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 24 ore. Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata 18°C. Affinamento parte in botti d'acciaio parte in barrique per 6/8 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.
Aroma	Frutta matura con leggero sentore di vaniglia.
Note di degustazione	Armonico, vellutato di buon corpo con sentore di vaniglia.
Abbinamenti	Crostacei, pesce, anche affumicato.
Temperatura di servizio	10°C - 12°C
Grado Alcolico	13% vol.



Custoza Superiore D.O.C. 'Riflesso'



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Garganega, Chardonnay, Tocai, Fernanda, Trebbiano.
Harvest	End of October
Yield per Hectare	70 HL
Vinification	Maceration on the skins at a low temperature for 24 hours. Fermentation in steel barrels at a controlled temperature of 18°C. Ageing partly in steel barrels and partly in barrique for 6/8 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Straw yellow with golden reflections.
Aroma	Ripe fruit with a slight hint of vanilla.
Tasting notes	Harmonious, velvety with good body and a hint of vanilla.
Serving suggestion	Shellfish, fish and smoked fish.
Serving temperature	10°C - 12°C
Alcohol by volume	13% vol.



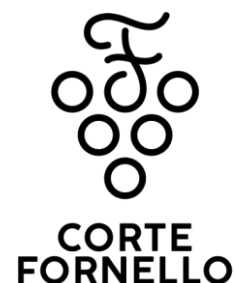
Custoza Superiore D.O.C. 'Riflesso'



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Garganega, Chardonnay, Tocai, Fernanda, Trebbiano.
Lese	Ende Oktober.
Ertrag pro Hektar	70 HL
Weinbereitung	Vergärung auf den Schalen bei niedriger Temperatur für 24 Stunden, Gärung in Stahlfässern bei einer kontrollierter Temperatur von 18°C, Ausbau teilweise in Stahlfässern, teilweise in Barrique für 6/8 Monate.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Strohgelb mit goldenen Reflexen.
Nase	Reifes Obst mit feinen Anklängen von Vanille.
Gaumen	Harmonisch, samtig und körperreich mit Noten von Vanille.
Passt gut zu	Schalentieren, Fisch und geräuchertem Fisch.
Serviertemperatur	10°C - 12°C
Alkoholgehalt	13% vol.



Custoza Superiore D.O.C. 'Riflesso'



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Garganega, Chardonnay, Tocai, Fernanda, Trebbiano.
Recogida	Finales de octubre.
Cosecha por hectárea	70 H
Vinificación	Maceración sobre los hollejos a baja temperatura durante 24 horas. Fermentación en barricas de acero a temperatura controlada 18°C. Maduración en parte en barricas de acero y en parte en barricas durante 6/8 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Amarillo pajizo con matices dorados.
Aroma	Fruta madura con un toque de vainilla.
Notas de cata	Armonioso, buen cuerpo aterciopelado con notas de vainilla.
Maridajes	Crustáceos, pescados, también ahumados.
Temperatura de consumo	10°C - 12°C
Graduación Alcohólica	13% vol.