|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **CUSTOZA**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*  **Zona di produzione**  Da vigneti di collina con terreni morenici situati nella zona a sud-est del Lago di Garda.  **Varietà delle uve**  Trebbiano, Garganega, Trebbianello, Cortese, Malvasia, Pinot Bianco e Chardonnay nelle percentuali stabilite dal disciplinare.  **Vinificazione**  Pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto seguita dalla fermentazione a temperatura controllata.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox.  Circa 3 mesi in bottiglia.  **Dati analitici**  Alcool: 12,5 % Vol.  Acidità totale: 5,5-6 g/l  **Descrizione organolettica**  Colore giallo paglierino tenue, offre un bouquet assai fine, armonico e ricco, di frutta e ricordi di crema pasticcera. Al palato si apprezza per intensità una pimpante freschezza; sorseggiandolo, si percepiscono gradevoli sensazioni minerali, con un finale pulito, vibrante.  **Servizio**  6-8° C.  **Accostamenti**  Si esalta con tutte le preparazioni a base di uova, tipo pasta fresca e frittate; ottimo con il sushi, per esempio, o con primi piatti ai frutti di mare.  **Longevità**  Da bersi preferibilmente giovane (1-2 anni). |  |