|  |  |
| --- | --- |
| 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). |  |