



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione

Da vigneti di collina con terreni morenici situati a sud-est del Lago di Garda.

Varietà delle uve

Trebbiano, Garganega, Trebbianello, Cortese, Malvasia, Riesling italico, Pinot Bianco e Chardonnay nelle percentuali stabilite dal disciplinare.

Resa

Circa 70 hl/ha.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 12,5 % Vol.
Acidità totale: 5,5 g/l
Zucchero residuo: 3,6 g/l

Descrizione organolettica

Di aspetto giallo paglierino piuttosto tenue, dagli splendidi riflessi argentati, offre un bouquet assai fine, armonico e ricco, dai sentori di zucchero glassato, mandorle dolci, frutta tropicale – in particolare banana – e ricordi di crema pasticceria. Al palato si apprezzano una bella struttura, una pimpante freschezza, una calibrata intensità; sorseggiandolo, si percepiscono gradevoli sensazioni minerali, con un finale pulito, vibrante, gradevolmente amaricante di mandorla.

Servizio

6-8° C.

Abbinamenti gastronomici

Da provare con tutte le preparazioni a base di uova, alimento non semplice da abbinare al vino ma che con il Custoza si esalta; conservandolo per 1-2 anni sa esprimere una personalità ancora più decisa e originale, tanto da rendersi capace di matrimoni più impegnativi: con il sushi, per esempio, o con primi piatti ai frutti di mare.

Longevità

Da bersi preferibilmente giovane (1-2 anni).

