



Custoza Sanpietro DOC



Bianco strutturato profumato e aromatico di buon equilibrio ed eleganza. Ha grande capacità di tenuta nel tempo.



Da abbinare a risotti con asparagi, tartufo, pesce al forno.



Uve: Garganega, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco

Ettari: 0.5 ha - 6.600 vigne per ettaro

Produzione: 20 HI – 2600 bottiglie

Resa: 60 HI/Ha

Vendemmia: raccolta a mano a metà settembre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e pressate. Fermentazione in vasche di acciaio per 8-10 giorni a 16°C

Maturazione: 6 mesi in tonneaux, 6 mesi in bottiglia

Alcool: 13 %


Acidità - ph: 5,40/3,45





Custozza Sanpietro DOC



 The Superiore is a medium bodied and spicy white wine with good structure and a long life potential.

 Suitable to match with white meat dishes, tortellini with butter & sage, fish dishes.

Grapes: Garganega, Trebbianello, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco

Hectares: 0.5 ha - 6.600 vines per hectar

Production: 20 HI – 2.600 bottles

Yield: 60 HI/Ha

Harvest: hand picking, mid-end September

Vinification: The grapes are destemmed and pressed. Steel fermentation for 8-10 days at 16°C.

Ageing: 6 months in oak tonneaux, 6 months in the bottle

Alcohol: 13 %


Acidity - ph: 5,40 - 3,45



Custozza Sanpietro DOC

LE VIGNE
DI
SANPIETRO



 Strukturiertes, duftender und aromatischer Weisswein mit guter Ausgewogenheit und Eleganz. Es hat eine grosse Ausdauer in der Zeit.

 Kombiniert mit Risotto mit Spargel, Trüffel, gebackenem Fisch.

Traube: Garganega, Trebbianello, Trebbiano, Cortese, ManzoniBianco

Hektar: 0.5 ha - 6.600 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 25 HI – 3.000 Flaschen

Leistung: 60 HI/Ha

Weinlese: Die Trauben werden ab Mitte September per Hand gelesen

Weinherstellung: Die Trauben werden abgebeert und gepresst, 8-10 Tage bei 16°C in Stahltanks vergoren

Reifen: 6 Monate in Tonneaux, 6 Monate in der Flasche

Alkohol: 13 %

Säuregehalt: 5,40 - 3,45