

# Custoza DOC Castell Baron

## UVAGGIO

Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

## ALTITUDINE

Circa 140-160 m s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia cortina

## RESA

6000 ceppi/ha. Resa uva 100 q/ha.

## VENDEMMIA

Trebbianello e Chardonnay prima decade di Settembre. Trebbiano Toscano e Cortese terza decade di Settembre. Garganega prima decade di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve per 48 ore, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

## DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 12,5% vol

Residuo zuccherino: 5,5 g/l

Acidità: 5,2 g/l

Estratto secco totale: 19,5 g/l

Pressione: 5 bar

## PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentori di fiori che accompagnano un finale di banana e albicocca. Sapore con evidenti sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C.

