



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

BIANCO DI CUSTOZA DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



∞ ◆ KLASSIFIKATION:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

∞ ◆ REBSORTEN:

Insgesamt mindestens 70 % Garganega, Trebbianello, Trebbiano und Bianca Fernanda, jeweils nicht mehr als 45 %; bis zu 30 % anderer in der Spezifikation zugelassener Reben.

∞ ◆ BÖDEN:

Hügelige und vorgebirgige Gebiete moränischen Ursprungs, überwiegend kalkhaltig, lehmig-kalkig und kiesig-kalkig, mit Ausnahme feuchter Böden.

∞ ◆ ALKOHOLGEHALT:

12% vol

∞ ◆ HERKUNFTSGEBIET:

Moränenhügel in der Gegend von Custoza, in den neun in der Verordnung vorgesehenen Gemeinden auf der Verona-Seite des Gardasees.

∞ ◆ HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die Trauben werden „in Weiß“ (ohne Schalen) vinifiziert, wobei besonderes Augenmerk auf die Sauberkeit des Mostes und die Gärungstemperatur gelegt wird, die 18–20 °C nicht überschreitet. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen.

∞ ◆ SENSORIK:

Er hat eine leuchtend strohgelbe Farbe und ein typisch fruchtiges und leicht aromatisches Aroma mit mineralischen Noten im Hintergrund. Weicher und herzhafter Geschmack, leicht bitter.

∞ ◆ ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Passt perfekt zu Vorspeisen und Fischgerichten, Schinken und Speck oder als Aperitif. Gekühlt bei 10–11 °C servieren.

∞ ◆ LOGISTIKDATEN:

Parol Vini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com