



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

BIANCO DI CUSTOZA DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Najmanje 70% ukupno Garganega, Trebbianello, Trebbiano i Bianca Fernanda, svaki ne prelazi 45%; do 30% ostale loze dopuštene specifikacijom.

∞ ◆ TLA:

Brežuljkasti i preplaninski tereni morenskog porijekla, pretežno vapnenački, glinasto-vapnenački i šljunkovito-vapnenački, s izuzetkom vlažnih tala.

∞ ◆ ALKOHOL:

12% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Morenske brežuljke u području Custoze, u devet općina na veronskoj strani jezera Garda predviđenih propisima.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe se vinificira 'u bijelo' (bez kože), pri čemu se posebno pazi na čistoću mošta i temperaturu fermentacije koja nikada ne prelazi 18–20 °C. Vrenje se provodi sa selekcioniranim kvascima.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Svijetlo slavnato žute boje, tipično voćnog i blago aromatičnog mirisa, s mineralnim osjetom u pozadini. Mekog i pikantnog okusa, lagano gorkog.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Savršeno pristaje uz predjela i jela od ribe, šunke i špica ili za aperitiv. Poslužite ohlađeno na 10–11 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Parol Vini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 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