



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

BIANCO DI CUSTOZA DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

UVE:

Almeno il 70% complessivo di Garganega, Trebbianello, Trebbiano e Bianca Fernanda, ciascuno in misura non superiore al 45%; fino al 30% di altri vitigni ammessi dal disciplinare.

TERRENI:

Terreni collinari e pedecollinari di origine morenica, prevalentemente calcarei, argillo-calcarei e ghiaioso-calcarei, con esclusione dei terreni umidi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Colline moreniche della zona del Custoza, nei nove comuni della sponda veronese del lago di Garda previsti dal disciplinare.

TECNICA PRODUTTIVA:

Le uve vengono vinificate 'in bianco' (in assenza di bucce), ponendo particolare attenzione alla pulizia dei mosti e alla temperatura di fermentazione mai superiore a 18–20 °C. La fermentazione viene effettuata con lieviti selezionati.

ANALISI SENSORIALE:

Di colore giallo paglierino vivo, ha un profumo tipicamente fruttato e leggermente aromatico, con sensazioni di minerali di sottofondo. Di sapore morbido e sapido, leggermente amarognolo.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto abbinamento con antipasti e piatti di pesce, prosciutti e speck o da sorseggiare come aperitivo. Servire fresco a 10-11 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Parol Vini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 819 kg

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

Tel. 0424 89022

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