



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

BIANCO DI CUSTOZA DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Не менее 70% в общей сложности Гарганеги, Треббьянелло, Треббьяно и Бьянки Фернанды, каждая из которых не превышает 45%; до 30% других сортов винограда, разрешенных спецификацией.

ПОЧВЫ:

Холмистые и предгорные местности моренного происхождения, преимущественно известняковые, глинисто-известняковые и щебеночно-известняковые, за исключением влажных почв.

КРЕПОСТЬ:

12% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Моренные холмы в районе Кустоза, в девяти муниципалитетах на веронской стороне озера Гарда, предусмотренные правилами.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград винифицируется «в белом цвете» (без кожуры), при этом особое внимание уделяется чистоте суслу и температуре брожения, которая не превышает 18–20 °C. Ферментация осуществляется отборными дрожжами.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Ярко-соломенно-желтый цвет, типичный фруктовый и слегка ароматический аромат с фоновыми минеральными оттенками. Мягкий и пикантный вкус, слегка горьковатый.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Идеально сочетается с закусками и рыбными блюдами, ветчиной и шпиком, а также в качестве аперитива. Подавать охлажденным до 10–11 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 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