

CA' DEL MAGRO

CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: 40% Garganega, 20% Trebbiano toscano, 5% Tocai friulano, 10% Cortese, 10% Chardonnay-Riesling italico-Malvasia, 15% incrocio Manzoni.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Cà del Magro un vecchissimo vigneto di oltre 40 anni e di circa 7 ettari, ubicato sulla bellissima collina di Custoza, piccola frazione del comune di Sommacampagna situata a sud est del lago di Garda.

Altitudine media dei terreni: 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso.

Allevamento e densità d'impianto: "parte del vigneto è con vecchie piante di prestigiose viti autoctone allevate a pergola veronese con rese bassissime di circa 2 Kg per ceppo. La restante superficie è a guyot con viti di Garganega, selezionata e moltiplicata da cloni storici".

Vendemmia: Chardonnay, Tocai friulano Riesling italico e Malvasia e incrocio Manzoni: prima decade di settembre. Cortese metà settembre; Garganega e Trebbiano toscano prima decade di ottobre.

Vinificazione: criomacerazione, pressatura soffice. Per il mosto di quota parte delle uve Garganega, circa il 4%-5% della intera partita, fermentazione e affinamento "sur lies" in piccole botti di rovere, per un periodo di circa 4 mesi. Il resto della produzione fermenta in tini di acciaio, lentamente, a temperatura controllata e a contatto con i propri lieviti sino a maggio. Poi segue la messa in bottiglia, dove affina per almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica: vino bianco secco aromatico.

Colore: giallo, con riflessi verdi paglierino.

Profumo: fiori di campo e mela Golden con sfumature di vaniglia.

Sapore: asciutto, sapido e di corpo con lunghe sensazioni olfattive.

Vol: 13,00%

Acidità totale: 5,00 gr/Lt

Temperatura di servizio: 10-11 °C

Abbinamenti gastronomici: ostriche, sushi, sashimi e tutte le crudità di pesce. Interessante anche l'abbinamento con carni bianche e rosse. Ottimo il connubio con l'anitra glassata.

