SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Gorgo

NOME DEL VINO
Gorgo Custoza DOC San Michelin Biologico

DENOMINAZIONE
Custoza

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Custoza (Verona)

VINIFICAZIONE
Dopo una vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce e fermentazione in acciao a temperatura controllata, seguono 6 mesi di batonnage con sosta sulle fecce fini.

AFFINAMENTO
Affinamento: dopo 5/6 mesi passa in bottiglia dove rimane per circa 3 mesi

VITIGNO/I
30% Trebbiano Toscano - 30% Cortese - 30% Garganega - 10% Riesling

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-sud ovest

ALTITUDINE
125 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
morenico

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre-ottobre

ETTARI VITATI
6 ettari

RESA PER ETTARO
100q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
GIULIO LIUT

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 11°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
40000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D1011