SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Gorgo

NOME DEL VINO
Gorgo Custoza Superiore DOC
Summa Biologico

DENOMINAZIONE
Custoza Superiore DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Custoza (Verona)

VINIFICAZIONE
Vendemmia tardiva con parziale taglio del tralcio della varietà Garganega. Le uve vengono fermentate insieme per esprimere al massimo il carattere del territorio. La fermentazione avviene in acciaio a freddo, con lunga sosta sui lieviti naturali fino a Maggio.

AFFINAMENTO
Affinamento in vasche d'acciaio.

VITIGNO/I
50% Garganega - 30% Cortese - 20% Trebbiano Toscano

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-sud ovest

ALTITUDINE
125 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
morenico

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre-ottobre

ETTARI VITATI
3 ettari

RESA PER ETTARO
90q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
GIULIO LIUT

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 11°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
15000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D1012