

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Aldo Adami

NOME DEL VINO
Adami Custoza DOC

DENOMINAZIONE
Custoza DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Custoza di Sommacampagna (VR)

VINIFICAZIONE
Attenta raccolta delle uve nel loro momento ideale di maturazione. Segue la diraspatura ed una soffice pressatura dal quale si ottiene il mosto fiore. Dopo un'accurata pulizia dei mosti, segue la fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione sulle fecce fini in vasche di acciaio inox. Tutte le uve vengono vinificate separatamente, adottando tempi di macerazione e fermentazione diverse, per valorizzarne al massimo le caratteristiche.

AFFINAMENTO
Maturazione sulle fecce fini in vasche di acciaio inox, ed affinamento di 1 mese in bottiglia.

VITIGNO/I
40% Garganega - 30% Cortese -
15% Trebbiano - 15% Trebbianello

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
125 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso

EPOCA DI VENDEMMIA
Trebbianello: prima decade di settembre. Cortese e Trebbiano: metà settembre. Garganega: prima decade di ottobre.

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
130 q.li / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Enocentro

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
70.000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
L891