



Un lago, il suo Vino.



**CUSTOZA DOC
PASSITO**

Provenienza:

nelle colline a ridosso del versante orientale del Lago di Garda.

Vitigno:

Trebbiano di Toscana 20%,
Garganega 80%.

Vinificazione:

appassimento naturale in plateau, pigiatura in dicembre e lenta fermentazione in barriques non nuove.

Gradazione alcolica:

13% vol.

Affinamento:

in barriques per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo dorato; profumo intenso di fiori e frutta matura; sapore dolce, sapido, aromatico, corposo.

Temperatura di servizio:

12° C.

Si accompagna a:

ottimo con la pasticceria secca, ma anche con formaggi piccanti e stagionati.



CANTINA CAORSA