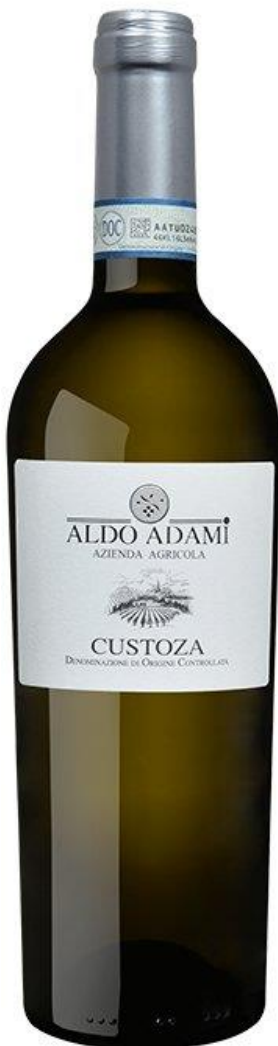


Custoza



TRAUBENSORTEN: Garganega, Cortese, Trebbiano, Trebbianello

ERNTE: Trebbianello: erste zehn Tage im September; Cortese und Trebbiano: Mitte September Garganega: erste zehn Tage im Oktober

FARBE: leuchtendes Strohgelb

BOUQUET: elegant, delikater, leicht aromatisch

GESCHMACK: weich, sanft, vollmundig mit ausgewogener Struktur und Nachgeschmack leicht bitterlich

PASSEND ZU: Aufgrund seines Aromas und Geschmacks ist Custoza als universell. Hervorragend als Aperitif, passend zu allen mageren Antipasti, Nudelgerichten, Reis, Tortellini und leichten Suppen, weißem Fleisch, gegrilltem Gemüse und Fisch.

SERVIERTEMPERATUR: bei 8-10 °C servieren

12.5% Vol.