



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA



CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

GARGANEGA

Indicazione Geografica Tipica



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

“Lago” Custoza DOC

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino bianco secco
Vitigni:	Trebbiano toscano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione pedecollinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	97 hl.
Vendemmia:	a seconda della varietà da settembre a ottobre
Vinificazione:	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	giallo paglierino.
Profumo:	intenso, aromatico con sentori floreali.
Sapore:	armonico e fresco.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.

“Lago” Bianco del Veneto IGT

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino bianco secco
Vitigni:	Trebbiano, Garganega
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione pedecollinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	168 hl.
Vendemmia:	settembre - ottobre
Vinificazione:	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	giallo paglierino.
Profumo:	intenso, aromatico con sentori floreali.
Sapore:	armonico e fresco.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	vino bianco per tutti i giorni, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.

“Lago” Garganega del Veneto IGT

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino bianco secco
Vitigni:	Garganega.
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti selezionati situati in posizione pedecollinare.
Sistema di allevamento:	pergola semplice o doppia.
Resa per ettaro:	168 hl.
Vendemmia:	settembre - ottobre.
Vinificazione:	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	intenso, aromatico con sentori floreali.
Sapore:	armonico e fresco.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	vino bianco per tutti i giorni, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.