



CANTINA  
**CASTELNUOVO**  
DEL GARDA



**CUSTOZA  
IL VICARIATO**  
*CUVÉE EXTRA DRY*

**PROSECCO**  
*SPUMANTE EXTRA DRY*

**BARDOLINO  
CHIARETTO**  
*SPUMANTE ROSE'*



CANTINA  
**CASTELNUOVO**  
DEL GARDA

### Spumante "Il Vicariato" Custoza DOC Extra Dry

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino bianco secco
<b>Vitigni:</b>	Garganega, Trebbiano toscano, Trebbianello e Chardonnay
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	vigneti situati in posizione collinare.
<b>Sistema di allevamento:</b>	a spalliera o pergola semplice.
<b>Resa per ettaro:</b>	97 hl.
<b>Vendemmia:</b>	a seconda della varietà da settembre a ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione in bianco e spumantizzazione con metodo Charmat.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 12%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	giallo paglierino.
<b>Perlage:</b>	fine e persistente.
<b>Profumo:</b>	intenso, aromatico con sentori di floreali.
<b>Sapore:</b>	armonico e fresco.
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 6° - 8° C.
<b>Gastronomia:</b>	ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.

### Spumante Extra Dry Prosecco V.S.A.Q.

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino bianco secco
<b>Vitigni:</b>	Prosecco
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	Vigneti in posizione collinare o pedecollinare del trevigiano.
<b>Sistema di allevamento:</b>	spalliera.
<b>Resa per ettaro:</b>	70 hl.
<b>Vendemmia:</b>	seconda metà di settembre.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione in bianco e spumantizzazione con metodo Charmat.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 11%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	giallo paglierino.
<b>Perlage:</b>	fine e persistente.
<b>Profumo:</b>	richiama la frutta candita.
<b>Sapore:</b>	armonico e fresco, pulito.
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
<b>Gastronomia:</b>	ottimo vino da aperitivo, si abbina a crostacei e pesce, a carni bianche e formaggi freschi.

### Spumante Brut Bardolino DOC Chiacetto

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino rosato secco
<b>Vitigni:</b>	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	vigneti selezionati situati in posizione collinare nella zona Classica.
<b>Sistema di allevamento:</b>	a spalliera.
<b>Resa per ettaro:</b>	90 hl.
<b>Vendemmia:</b>	seconda decade di ottobre, uve provenienti solo da vigneti selezionati.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione tradizionale in rosa. Spumantizzazione con metodo Charmat.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 12%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	rosa.
<b>Perlage:</b>	fine e persistente.
<b>Profumo:</b>	intenso, con sentori di viola e frutta rossa.
<b>Sapore:</b>	sapido, armonico con note di frutta fresca.
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 6° - 8° C.
<b>Gastronomia:</b>	ottimo vino da aperitivo, si abbina a crostacei e pesce, a carni bianche e formaggi freschi.