



# SCOLARI

*Vignaioli dal 1929*



Linea Pop

## CUSTOZZA D.O.C.

<b>VITIGNO</b>	Garganega, Trebbiano toscano, Trebbianello e Cortese
<b>TERRENO</b>	Colline moreniche del Lago di Garda, dal sottosuolo argilloso e calcareo
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot e pergola
<b>RESA</b>	110 quintali ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio
<b>ANALISI CHIMICA</b>	Alcool: 11,5% vol Acidità: 5,5 g/l Residuo Zuccherino: 6,0 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>NASO</b>	Intenso, aromatico con note floreali
<b>BOCCA</b>	Armonico e fresco

### ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Vino ottimo aperitivo, da abbinare a sushi e sashimi, risotti, pasta con ragù bianco, pesce grigliato e crostacei  
Temperatura di servizio 12 – 14° C

### LO SAPEVATE CHE...?

Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana, ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona.