



SCOLARI

Vini dal 1929



Linea Pop

CUSTOZZA D.O.C.

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