

CUSTOZA DOP “VEDETTA DEL RE”



UVAGGIO

Garganega, Bianca Fernanda, Trebbiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Moreniche a Sud-Est del Lago di Garda.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice a basse temperature. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante.

Al naso intenso, fine, elegante con sentori di fiori bianchi, mela verde, pesca e frutti tropicali. Al palato è sapido, minerale e armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

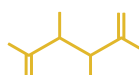
Ottimo come aperitivo, ben si accompagna con antipasti e primi piatti di pesce, crostacei e carni bianche.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,6 gr/L.

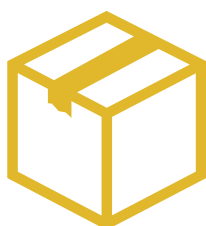


ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	420 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503001057



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	80035030010572



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg