

BRUNELLI

BIANCO DI CUSTOZA



Tipologia:
BIANCO DI CUSTOZA DOC

Vitigni:
Trebbiano, Garganega, Cortese, Riesling, Malvasia.

Zona di Produzione:
CUSTOZA

Tipologia dei terreni:
Terreni collinari rossi e bruni, calcarei su detriti.
Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro:
13000 KG/HA, Filare con età media 25 anni

Tecnica di produzione:
Le uve vengono raccolte a mano tra la fine di Agosto ed i primi giorni di Settembre e sottoposte a pressatura soffice. Dopo un breve contatto con le bucce, il mosto fermenta in cisterne di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene poi affinato per un breve periodo, sempre in acciaio.

Descrizione Organolettica:
Colore: Cristallino, giallo paglierino con venature verdognole.
Aroma: bouquet complesso, ampio e deciso, fiori di mandorlo, acacia e pesca bianca.
Gusto: strutturata mineralità ed aromaticità, mentre l'acidità richiama note di agrumi, cedro e pompelmo.

Dati Analitici

Alcool:	12%
zuccheri:	4,0
anidride solforosa totale:	130
acidità volatile:	0,16
acidità totale:	5,07
estratto secco netto:	18,0