



Ca' del Magro

Custoza DOC 2013

[Azienda Agricola Monte del Frà](#)

Il Cà del Magro Custoza Doc dell'Azienda Agricola Monte del Frà nasce, come tutti i vini di quest'azienda, sulla famosa collina di Custoza, sopra il Lago di Garda e a soli 15 km dal centro di Verona. Qui, nel 1958, ha inizio la storia di questa cantina; una storia che ha portato l'azienda della famiglia Bonomo a essere una delle più grandi e importanti realtà del Veneto.

Il Custoza Superiore, che prende il nome dall'omonimo vigneto da cui nasce, è un vino bianco, secco e aromatico.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Custoza
Denominazione	DOC
Annata	2013
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Sommacampagna
Vitigno	Garganega 40% ;Trebiano 20% ;Incrocio Manzoni 15% ;Cortese 10% ;Friulano 5% ;Chardonnay, Riesling e Malvasia 10%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo, con riflessi verdi paglierino
Gusto	Asciutto, sapido e di corpo con lunghe sensazioni olfattive
Profumo	Fiori di campo e mela Golden con sfumature di vaniglia
Abbinamenti	Antipasti di crudità di pesce compreso sushi e sashimi, secondi piatti di carni rosse
Temperatura di servizio	10° - 11°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Slowine Vino quotidiano

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	100 - 150 m
Tipologia terreno	Collina di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso
Allevamento	Pergola veronese e guyot
Età ceppi	Oltre 40 anni
Resa per ettaro	2 kg per ceppo

Epoca vendemmia **Prima decade di settembre, metà settembre e prima decade di ottobre (a seconda delle uve)**

Vinificazione Parte delle uve Garganega , circa il 4%-5% della intera partita, vengono fermentate e affinate "sur lies" in piccole botti di rovere, per un periodo di circa 4 mesi. Il resto della produzione fermenta in tini di acciaio, lentamente, a temperatura controllata e a contatto con i propri lieviti sino a maggio

Affinamento In bottiglia per almeno 6 mesi