Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

I Frari Custoza DOC 2021

Wissenswertes
Mit dem Namen "I Frari" will die Kellerei Santi an die Mönche, oder "Brüder" (ital. fratelli) erinnern. Sie kultivierten im dunklen Mittelalter über Jahrhunderte hinweg in der Abgeschiedenheit ihrer Klöster Reben. Deren Wein wurde zum einen für die Feier der heiligen Messe benötigt...

Das DOC- Gebiet Custoza befindet sich am südöstlichen Ufer des Gardasees. Es umfasst nur rund 1000 ha. Die Rebsorten und deren max. Anteile sind für die Vinifizierung des Custoza DOC genau festgelegt. So entsteht eine leichte und frische Cuvée mit mildem Aromenspiel. Wohl auch deshalb wird der Custoza in Italien manchmal als "vino delle dame“ (dt. Wein der Damen) bezeichnet.

Anbaugebiet
Weinberge in den Gemeinden Sona und Castelnuovo Veronese im klassischen Anbaugebiet des Bianco di Custoza.
 Höhenlage: 100m mit südwestlicher Ausrichtung.
 Erziehungsform: Guyot mit 5000 Stöcken/ha.

Traubensorte
Garganega 40%, Trebbiano 25%, Cortese 20%, Tocai 15%.

Boden
Aus Moränen entstandene Böden, die typische Gesteinsablagerungen aufweisen.

Herstellverfahren
Weissweinbereitung der einzelnen Traubensorten. Garganega und Cortese erfahren eine kurze Kaltmazeration auf den Festteilen. Sofortige Mosttrennung. Reingärung bei kontrollierter Temperatur von 12-16°C unter Verwendung ausgesuchter Hefen. Nach der Assemblage bleibt der Wein in Inoxbehältern in Kontakt mit den Hefen ohne malolaktische Gärung.

Farbe
Leuchtendes Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen.

Bukett
Ausgeprägt, weinig, aromatisch. Helle exotische Früchte, Pfirsich und blumige Noten.

Geschmack
Weich, delikat und angenehm herb. Mit einem leichten Bittermandelgeschmack.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°.

Lagerung
Wir empfehlen, den I Frari Custoza DOC jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der I Frari Custoza DOC passt hervorragend zu Vorspeisen, zu ersten Gängen und Gerichten aus Fisch und weissem Fleisch. Auch ein trockener Bianco zum Dessert oder als Aperitif.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1102	Alkohol: 12,00% Volumen	Säure: 5,30 g/l	Restzucker: 4,50 g/l
Verschluss: Naturkork	Anbau: konventionell	EAN: 8000160670428	

SANTI

Gründung: 1843
Flaschen: 400.000
Standort: Illasi (Verona)

Besitzer: Gruppo Italiano Vini
Önologe: Cristian Ridolfi
Weinberge: 55 ha im Valpolicella Classico und 30 ha im Bardolino und im Soave Classico