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

Custoza Superiore Ca del Magro DOC 2021



Wissenswertes
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
Cà del Magro ist ein sehr alter Weinberg mit über 40 jährigen Rebstöcken. Er erstreckt sich auf etwa 7 ha in der reizvollen Hügellandschaft des Custoza, einem kleinen Gebiet in der Gemeinde Sommacampagna südöstlich vom Gardasee.
Erziehungsform: Pergola.
Ertrag: nur ca. 2kg pro Rebstock, bedingt durch das Alter des Weinbergs.

Traubensorte
Garganega 40%, Trebbiano Toscano 20%, Tocai Friulano 5%, Cortese 10%, Chardonnay, Riesling Italico und Malvasia 10%, Incrocio Manzoni 15%.

Boden
Moränenhügelgebiet mit kalk-, ton-, kieshaltigen und sandigen Böden.

Herstellverfahren
Ernte von Chardonnay, Tocai Friulano, Riesling Italico und Malvasia sowie Incrocio Manzoni: erste Dekade im September; Cortese: Mitte September; Garganega und Trebbiano Toscano: erste Dekade im Oktober. Sanfte Pressung, Ausbau und 4-monatige Lagerung in kleinen Eichenfässern von etwa 4 Prozent der Trauben. Die restlichen Trauben werden im Stahltank bei kontrollierter Temperatur bis Mai auf ihrer Hefe ausgebaut. Nach der Assemblage wird der Custoza Superiore DOC abgefüllt und reift noch 6 Monate auf der Flasche.

Farbe
Helles Gelb mit grünlichen und strohfarbenen Reflexen.

Bukett
Fruchtig und ausbalanciert. Mit feinem Aromenpotpourri: Kamillenblüten und weiße Blüten. Dazu Fruchtaromen von Steinobst, Pfirsichen und Mango. Und ein Hauch Ingwer und mineralische Noten. kombiniert mit einem Hauch Vanille.

Geschmack
Trocken, herzhaft, ausgewogen. Die Aromen entfalten sich am Gaumen. Gute Struktur, schöne Balance zwischen Fruchtsüße und angenehmer Säure. Langes und angenehmes Finale.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Weißwein kalt bei 10-11°.

Lagerung
Der Custoza Superiore DOC kann noch 3-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Ca del Magro Custoza Superiore harmoniert perfekt mit Fischgerichten, weißem Fleisch Antipasti und vielen Pastagerichten. Aber auch ein
trockener Weißwein zur französischen, asiatischen und vegetarischen Küche. Ein besonderer Tip für die herbstliche Pilzküche.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1154
Flaschen: 60.000
Alkohol: 13,00% Volumen
Verschluss: Naturkork
Säure: 6,40 g/l
Anbau: konventionell
Restzucker: 4,90 g/l
EAN: 8032589500192

Auszeichnungen:

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

L. Maroni 2024: 95 Punkte Veronelli 2024: 91 Punkte Duemilavini 2024: 4 Punkte

Gambero R. 2024: 3 Gläser Winespectator 2023 91 Punkte Doctor Wine 2024 95 Punkte

James Suckling 2023 93 Punkte Falstaff 2023 92 Punkte

AZIENDA AGRICOLA
MONTE DEL FRÁ

Gründung: 1958
Flaschen: 1.200.000
Standort: Sommacampagna (VR)

Besitzer: Eligio, Claudio und Marica Bonomo
Önologe: Claudio Bonomo
Weinberge: 202 ha