

Saint Valery

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETA' DELLE UVE

Garganega, Trebbiano Toscano,
Cortese e Trebbianello

VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre,
Trebbianello.
Terza decade di settembre, Trebbiano
Toscano e Cortese.
Prima decade di ottobre, Garganega.

RESA

Uva: 120 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a
temperatura controllata (16-18°C).
Conservazione in serbatoi inox
termocondizionati.
Imbottigliamento in linea sterile,
tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 12% vol.
Estratto secco netto: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 60-70 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.
Profumo: intenso con sentori di frutta
fresca.
Sapore: morbido e delicato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di
accompagnare ad antipasti,
minestre o piatti di gusto delicato.
Note di servizio: servire alla
temperatura di 10-12°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola®

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com