



CAVALCHINA

AMEDEO CUSTOZA SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 78218

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 40% Garganega, 30% Fernanda (clone di Cortese), 15% Trebbianello (clone di Tocai), 15% Trebbiano Toscano



TILLVERKNING:

Vinet har fått sitt namn från Prins Amedeo av Savoia som sårades 1866 under det tredje frihetskriget nära Cavalchina, händelsen är inristad på en minnessten vid ingången till vingården. De olika mognadstiderna och egenskaperna hos de fyra druvorna har efter många experiment och olika vintillverkningstekniker, ansetts vara det bästa sättet att åstadkomma ett elegant och mer komplext vitt vin, med bevarande av druvornas speciella egenskaper. Den aromatiska karaktären hos Fernanda har bevarats genom att druvorna fryses innan pressning. För Garganega följer vinframställning med en lätt reduktion. För Trebbiano och Trebbianello görs istället en mer traditionell vinframställning för att behålla druvornas struktur. Cuvée (blandningen) sker i maj och efter två månaders mognad i flaska släpps vinet till försäljning i juli.



LAGRING:

Några månader på flaska



FÄRG:

Ljusgul



DOFT:

Kraftfullt med toner av mogna frukter och smörighet.



SMAK:

Samhetslent med smöriga inslag, välbalanserat och kraftigt.



PASSAR TILL: Kyckling fisk och skaldjur.

Även mycket trevligt som aperitif.
Serveras vid 8-14° C



ALKOHOLHALT: 13,5 %

RESTSOCKER: 6 g/l

SYRA: 6,2 g/l