



## Spumante De Amicis - Custoza DOC Brut

Il "Custoza D.O.C. Brut De Amicis" si ottiene dalle seguenti varietà di vitigni: Trebbiano, Garganega, Tocai, Chardonnay.

Per questo particolare vino, l'uva viene raccolta in un determinato momento di maturazione stabilito dall'esperienza del vinificatore.

Viene vinificato in bianco con controllo della temperatura e poi spumantizzato.

L'affinamento, in bottiglia, ha una durata di 6 mesi.

### **Colore:**

giallo paglierino.

### **Perlage:**

fine e persistente.

### **Odore:**

profumo elegante, intenso e lievemente aromatico.

### **Sapore:**

buona struttura con piacevole rotondità e vivacità.

### **Gradazione Alcolica:**

11,5 gradi.

### **Durata:**

da 2 a 3 anni.

Il "Custoza D.O.C. Brut De Amicis" si rende piacevole in qualsiasi momento e può essere abbinato a menù di pesce o carne bianca.

Si serve fresco a 7-10°C.

