

Cantina e Azienda Agricola
TAMBURINO
SARDO



LA GUGLIA
Custoza Superiore
D.O.C.

Colore: paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, caratteristico, lievemente aromatico.

Sapore: morbido, armonico e corposo.

Il "Custoza Superiore D.O.C.," è un vino da tutto pasto, ma si sposa felicemente con: antipasti magri, primi piatti di vario tipo, pesci bolliti, grigliate miste, arrostiti, dolci e dessert.

Colour: pale yellow with a tendency to become gilded yellow with aging.

Bouquet: pleasant, distinctive, lighty aromatic.

Palate: smooth, harmonious, dense.

"Custoza Superiore D.O.C.," is a whole meal wine, but it goes well with: lean hors-d'oeuvres, a variety of first courses, boiled fish, mixed grill, roasts, cakes and dessert.

Vendemmia a mano e tardiva su vitigno di resa inferiore al Custoza
Hand picked vintage and late on grapes with lower return to the Custoza

Appassimento delle uve 30 - 50 giorni

Drying of grapes 30-50 days

Maturazione 8 mesi in acciaio a temperatura controllata

Ageing 8 months in stainless steel controlled temperature

Zona di produzione / *Production area*

Custoza - Loc. Tamburino Sardo

Vitigni / *Grape Varieties*

Trebbiano - Garganega - Malvasia - Cortese - Incrocio Manzoni

