

## **GREOTO | Custoza D.O.C.**



### **DATI TECNICI**

**ZONA PRODUZIONE** : Valeggio sul Mincio, su colline moreniche a sud del Lago di Garda.

**TIPO TERRENO** : a scheletro prevalente, con tessitura franco – sabbiosa.

**VITIGNI** : Garganega 40%, Trebbiano Toscano 20%, Trebbianello 20%, Cortese 10% e varie10%.

**RESA PER ETTARO** : circa 100 ql. uva ettaro.

### **DATI ANALITICI**

**ALCOLE** : 12.85 % vol.

**ZUCCHERI RESIDUI** : 3.34 g/l

**ACIDITA' TOTALE** : 4.87 g/l

### **DATI ORGANOLETTICI**

**COLORE** : giallo paglierino tenue.

**PROFUMO** : fruttato con sentori di mela fine.

**SAPORE** : secco e abbastanza fresco, equilibrato.

**ABBINAMENTI** : antipasti di pesce, primi piatti delicati.

**TEMPERATURA SERVIZIO** : 8 °C – 10 °C.