

CÀ DEL MAGRO CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni 40% Garganega, 10% Trebbiano toscano, 15% Trebbianello, 35% Cortese ed Incrocio Manzoni.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Cà del Magro è un vigneto di oltre 30 anni, ubicato su una bellissima collina nel comune di Custoza, a sud/est del lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina di 8 ettari vitati si trova a 100/150 s.l.m. di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Allevamento e densità dell'impianto Pergola veronese e guyot con rese di 2 Kg per ceppo.

Vendemmia Cortese ed Incrocio Manzoni metà settembre, Garganega, Trebbiano toscano e Trebbianello fine settembre/prima decade di ottobre.

Vinificazione Criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice. Fermentazione e affinamento "sur lies" in tini di acciaio per le uve Garganega. Segue poi la messa in bottiglia per almeno 6 mesi prima della vendita.

Descrizione organolettica Vino di colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati, grande intensità olfattiva con profumi di fiori gialli di campo e mela Golden, lievi sfumature di vaniglia. Asciutto alla bocca, sapido e corposo con ottima persistenza retrofattiva.

Vol. 13,0%

Abbinamento Ottimo con piatti di pesce, carni bianche, rosate e affettati.



750 ml



1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA



Grape varieties: 40% Garganega, 10% Trebbiano toscano, 15% Trebbianello, 35% Cortese ed Incrocio Manzoni.

Location and characteristics of the vineyard: The Ca' del Magro vineyard is over 40 years old and is around 7 hectares in size. It lies in the beautiful hills of Custoza, a small hamlet in the commune of Sommacampagna, situated south-east of Lake Garda.

Average altitude: 100-150 metres above sea level. A hill of glacial origin with limestone, clay, gravelly and sandy soils.

Training system and plant density: Part of the vineyard is planted with old vines of noble indigenous varieties, using Veronese Pergola training and with very low yields of around 2 kg per vine. The remainder is planted with Guyot-trained Garganega vines, selected and propagated from historic clones.

Harvest: Chardonnay, Riesling Italicò, Malvasia and Incrocio Manzoni: first ten days of September. Cortese: mid-September. Garganega and Trebbiano Toscano: first ten days of October.

Vinification: Cryomaceration and soft pressing. For the must, around 4%-5% of the Garganega grapes are fermented and mature "sur lie" for a period of about 4 months; the rest of the grapes are left to ferment slowly, in temperature-controlled stainless steel tanks and in contact with their lees, until May. The wine is then put into bottles where it remains to mature for at least 6 months before being released for sale.

Organoleptic description: An aromatic dry white wine.

Colour: Yellow, with pale green highlights.

Nose: Wild flowers, Golden Delicious apples, exotic fruit.

Flavour: Dry, tangy and full-bodied, with a long aftertaste.

Vol.: 13,00%

Serving temperature: 10-11 °C

Serving suggestions: Oysters, sushi, sashimi and all raw fish. It can also be matched with both white and red meats. Excellent with glazed duck.

Rebsorten: 40% Garganega, 10% Trebbiano toscano, 15% Trebbianello, 35% Cortese ed Incrocio Manzoni.

Lage und Charakteristik der Weinberge: Cà del Magro ist ein sehr alter Weinberg mit über 40-jährigen Rebstöcken. Er erstreckt sich auf etwa 7 Hektar in der reizvollen Hügellandschaft des Custoza, einem kleinen Gebiet in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich vom Gardasee gelegen. Es ist ein Moränenhügelgebiet mit kalk-, ton-, kieshaltigen und sandigen Böden.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 100-150 Meter ü.d.M.

Rebkultur und Rebdichte: Bedingt durch das Alter des Weinbergs gedeihen die Rebstöcke nach der Pergola-Erziehung, jedoch mit einem extrem niedrigen Ertrag, der bei 2 kg pro Rebstock liegt.

Ernte: Chardonnay, Riesling italicò und Malvasia sowie incrocio Manzoni: erste Dekade im September; Cortese: Mitte September; Garganega und Trebbiano toscano: erste Dekade im Oktober.

Vinifizierung: Sanfte Pressung, Ausbau und 4-monatige Lagerung in kleinen Eichenfässern für etwa 4 Prozent der Trauben, die restlichen Trauben werden in Stahltank bei kontrollierter Temperatur bis Mai auf ihrer Hefe ausgebaut. Anschließend lagern die Weine noch 6 Monate auf der Flasche bevor sie in den Verkauf kommen.

Sensorische Beschreibung: trockener, aromatischer Weißwein

Farbe: gelb mit grünlichen und strohfarbenen Reflexen.

Geschmack: trocken, herzhaft, ausgewogen, gute Struktur mit einem langen, angenehmen Finale.

Duft: Wiesenblumen, gelber Apfel und exotische Früchte.

Alkohol: 13,00%

Serviertemperatur: 10-11 °C

Harmoniert Gut Mit: Austern, Sushi, Sashimi und allen rohen Fischen. Eine spannende Begleitung auch zu hellen und dunklen Fleischsorten und superlecker in Kombination mit glasierter Ente.