



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## La Torre

**Denominazione:** Custoza Superiore DOC

**Vitigni:** Trebbiano, Garganega, Tocai e Cortese

**Tipologia terreno:** Di origine morenica e ricco di minerali

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:** Di colore giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** Note di frutta esotica, nespole e ginestre, con sentori di nocciole, pepe bianco e sfumature di vaniglia

**Sapore:** Si percepisce una sensazione morbida, con il giusto equilibrio fra sapidità e mineralità, di buona struttura

**Grado alcolico:** 12,50%

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Abbinamenti:** Perfetto con torte salate. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con coniglio al forno

### Descrizione:

Il Custoza Superiore "La Torre" è uno splendido prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo di origine morenica e collinare presso la Tenuta San Leone. Il nome prende origine da una rustica Torre di irrigazione, sulla cima della collina che garantiva l'irrigazione nei vigneti. Prodotto ottenuto da una selezione dei migliori vitigni di Garganega, Trebbiano, Tocai e Cortese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre l'affinamento in barrique per 3 mesi circa e successivamente in bottiglia per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino morbido, vellutato ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, nespole e ginestre, con sentori di nocciole, pepe bianco e sfumature di vaniglia. In bocca si percepisce una sensazione morbida, con il giusto equilibrio fra sapidità e mineralità, di buona struttura. Il Custoza Superiore grazie al passaggio in barrique acquisisce una buona longevità negli anni, ed è un vino di singolarissima personalità enologica. Perfetto con torte salate. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con coniglio al forno. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

