



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

L'azienda Recchia ama fare e proporre vini nati e cresciuti nella loro terra, che sappiano esprimerne le peculiarità. È seguendo questa ispirazione che nel 1987 l'Azienda acquista una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda, sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago, dando inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Custoza Spumante Brut e Bardolino Chiaretto Spumante Brut. Vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

Custoza D.o.c. 2020

Giovane e fresco, sapido, con note lievemente fruttate, il Custoza è il bianco secco dell'Azienda Recchia: vino semplice, piacevole e di grado alcolico moderato. Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, minestre saporite, risotti, piatti di pesce della grande cucina. Ama l'accostamento con le verdure e le frittate leggere.



Vitigni

40% Trebbiano, 40% Garganega, 20% Chardonnay

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

Sistema di allevamento

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda metà del mese di Agosto.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare a freddo per 12 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 13°C della durata di 10-20 giorni.

Maturazione

Permanenza sui lieviti per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo Profumo delicato, floreale con sentori di acacia e biancospino, fruttato con note di pesca e frutti tropicali.

Sapore Gusto piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

Temperatura di servizio 10°-12°C.

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, minestre saporite, risotti, piatti di pesce della grande cucina.

Formati disponibili 750 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica : 12% vol

Zuccheri riduttori 5 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 6 g/l

pH 3,30

