

Sirenella

CUSTOZA DOC

Nella mitologia del Garda, le sirene erano le antiche abitanti del lago. Si narra che in una notte d'estate esse si rivelarono ad alcuni pescatori, offrendo loro una bevanda miracolosa...



PRODUZIONE

Colline moreniche gardesane situate nel comune di Lazise.



SUOLO

Terreno argillo-calcareo, di origine morenica.



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol



VITIGNI

Garganega, Cortese, Chardonnay, Trebbiano.



VENDEMMIA

Raccolta manuale nella terza decade di settembre.



VIGNETI

Impianti a filare a doppio archetto.



AFFINAMENTO

Acciaio.



CAPACITÀ BOTTIGLIA

750 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

Vinificazione

Diraspatura e immediata refrigerazione del mosto. Segue una fermentazione ad una temperatura controllata di 16°C.

Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso di buona persistenza, aromi di camomilla e acacia. Palato sapido e minerale, di buona consistenza.

Abbinamenti

Da gustare come aperitivo, si accompagna a primi piatti leggeri e secondi a base di pesce. Consigliato specialmente in abbinamento con il tipico Tortellino di Valeggio.