

DRINKS.

Alberto Vaona Bianco di Custoza DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 500140 |
| Alcool | 12.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Vénétie |
| Embouteilleur | Az. Ag. Vaona Odino di Vaona Alberto, Via Paverno, 41 Valgatara di Marano di Valpolicella VR, Italy |
| Marque | Alberto Vaona |
| Type | Vin blanc |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Robe: jaune paille. Nez: bouquet intense avec des notes aromatiques. Bouche: délicate, savoureuse. Finale: longue. |
| Désignation commerciale | Vin blanc |
| Détails | Élaboré à base de 30% de Garganega, 20% de Trebbiano, 30% de Fernanda, 5% de Trebbianello, 10% de Malvasia, 5% de Manzoni |
| Etiquette | classique |
| Organique | Oui |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de | Bouchon |



| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| la bouteille | |
| Tannin | Non |
| Température de consommation | 10-12 degrés |
| Millésime | 2018 |
| En accord avec | Apéro, poissons & fruits de mer |

Description

L'entreprise familiale Alberto Vaona se consacre avec passion à la viticulture depuis de nombreuses générations, dans le plus grand respect des valeurs ancestrales qui caractérisent la viticulture. Le vignoble est situé au milieu de la Valpolicella, dans la commune de Marano. Les vignobles couvrent une superficie de 10 hectares et sont situés à une altitude moyenne de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le bâtiment de la ferme a été en partie construit au XVIIe siècle et est équipé d'une cave à vin moderne. Par amour de la nature et des vignobles, la sensibilisation à l'environnement est depuis longtemps une priorité pour la famille, qui a finalement osé passer à la production biologique. Le Bianco di Custoza est un assemblage des cépages Garganega, Trebbiano, Fernanda, Trebbianello, Malvasia et Manzoni. Les raisins sont récoltés à la main dans la deuxième quinzaine de septembre, suivis d'un pressage doux et d'une fermentation à température contrôlée sur des levures sélectionnées. La température ne doit pas dépasser 12° C afin de préserver tout l'arôme. La maturation a lieu dans des cuves en acier pendant 5 mois.