



**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.

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 : 12,5% vol

Zuccheri riduttori 5 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 6 g/l

pH 3,30

