

# Elite

## CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### VARIETA' DELLE UVE

Garganega, Cortese, Trebbiano  
Toscano, Trebbianello e Chardonnay.

### VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.  
Ceppi per ettaro: 6000.

### TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,  
calcareo/argilloso e sassoso.  
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

### EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre,  
Trebbianello e Chardonnay.  
Terza decade di settembre, Trebbiano  
Toscano e Cortese.  
Prima decade di ottobre, Garganega.

### RESA

Uva: 100 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve per 48 ore,  
separazione buccia/mosto,  
fermentazione a temperatura  
controllata (16-18°C).  
Conservazione in serbatoi inox  
termocondizionati.  
Imbottigliamento in linea sterile,  
tappatura sottovuoto.

### DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% vol.  
Estratto secco netto: 19,5 g/l  
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l  
Acidità totale: 5,2 g/l  
Anidride solforosa totale: 60-70 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.  
Profumo: intenso con sentori di frutta  
fresca.  
Sapore: morbido e delicato.

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di  
accompagnare ad antipasti,  
piatti di gusto delicato.  
Note di servizio: servire alla  
temperatura di 10-12°C.

\* I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,  
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda  
dei lotti di imbottigliamento.



 *Azienda Agricola*  
**Giarola®**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigirola.com](http://www.vinigirola.com) - [info@vinigirola.com](mailto:info@vinigirola.com)