

Consorzio Tutela Vino Bianco di Custoza D.O.C.

Zona di produzione

Un territorio ricco di storia e intimamente legato alla tradizione vitivinicola che giustamente ha reso celebre il Custoza. Ci troviamo in una zona storica su colline moreniche, soleggiate ricche di residui di glaciazioni e fluviali, che ne apportano tutta la loro componente minerale e che rendono questo vino estremamente piacevole in estate, fresco con gli amici ed importante nelle serate estive.

Il territorio di produzione del vino Custoza comprende tutto o in parte il territorio di 9 comuni della sponda veronese del Lago di Garda: Lazise, Pastrengo, Bussolengo, Castelnuovo del Garda, Sona,

Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Villafranca. Suolo e clima sono particolarmente adatti alla viticoltura. I terreni collinari sono di origine morenica, quindi particolarmente ricchi di scheletro, depositati dai ghiacciai durante il quaternario. Il clima è notevolmente mitigato dall'influsso del Lago di Garda, con piovosità complessiva annua di 700-800 millimetri. Il territorio della D.O.C. Custoza, inserito in un paesaggio del tutto particolare, fra il lago e la pianura, caratterizzato dalle morbide rotondità delle colline moreniche, è ricercato anche per le sue testimonianze storico artistiche, meta di turisti attenti alla qualità della vita e alla ricerca di un vino che esprima l'identità del territorio, che trasmetta l'intimo legame che lega il Custoza alla sua terra.

Caratteristiche e tipologie di vini

Il Custoza viene prodotto con la vinificazione in bianco. Una volta raccolta e pigiata l'uva, il mosto viene raffreddato e la fermentazione, dopo l'innesto dei lieviti selezionati, avviene a temperatura controllata. Segue l'affinamento in botti di acciaio. Il Custoza Superiore comporta una maggiore selezione nel vigneto con una resa massima di 120 quintali di uva per ettaro, con una produzione in vino del 65%, sottoposto a un periodo di maturazione di almeno 5 mesi a decorrere dal 1 novembre dopo la vendemmia. Il Superiore è un vino importante che nasce dall'evoluzione del vigneto, dove si attua da tempo una coltura basata sulla riduzione della resa uva/ettaro, l'infittimento delle viti, la diminuzione della produzione di ogni vite, la verifica della posizione migliore e più soleggiata. Nasce così un vino di maggiore concentrazione e durata. Per ottenere la versione Spumante il vino base, aggiunto di lieviti e zucchero, viene fatto rifermentare a 16 °C per circa 60 giorni in autoclave (Metodo Charmat), dove acquista una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica prodotta dai lieviti. Segue l'affinamento in bottiglia per 4 mesi. Il Passito si ottiene dalla cernita delle uve secondo gli usi tradizionali. Vengono destinate all'appassimento non più di 5 tonnellate per ettaro con una resa massima delle uve in vino non superiore al 40%. L'appassimento naturale avviene al riposo con ventilazione al giusto freddo. Il vino può essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo alla vendemmia.



Uve

Vitigni antichi come il Garganega e il Trebbiano e il Trebbianello, uniti ad innesti più recenti per questa zona come la Bianca Fernanda, lo Chardonnay e il Manzoni Bianco creano la ricchezza del vino Custoza, a cui la vinificazione accurata dà un tocco ed una personalità che lo distinguono da tutti gli altri.

Il Custoza è una felice combinazione varietale in cui la Garganega conferisce un delicato profumo ed un piacevole sapore, il Trebbiano dà corposità, il Trebbianello dona il colore paglierino, gradevole profumo, asciutto, pieno, armonico e aromatico, il Cortese (Fernanda) apporta un profumo delicato piacevolmente aromatico.

Il disciplinare di produzione stabilisce l'apporto dei vitigni: Garganega 20-40%; Trebbiano 20-45%; Trebbianello 5-30%; Cortese, Pinot Bianco, Chardonnay, Malvasia, Riesling, Manzoni Bianco da soli o congiuntamente 20-30%.

Vini Bianchi

Custoza

Custoza Superiore

Custoza Spumante

Custoza Passito