



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cavalchina Custoza DOC



Name:	Cavalchina Custoza DOC
Artikel Nr.:	2170
Hersteller:	Azienda Agricola Cavalchina
Herkunft:	Italien
Rebsorte:	Garganega, Fernanda, Trebbiano Toscano, Trebbianello
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Schön fruchtig-aromatisch mit dezenten Anklängen von Grasnoten. Gut strukturiert mit feiner Balance aus Frucht und Säure mit langem Abgang.
Herstellung:	Die Weinberge liegen zwischen 100 und 140 Metern über dem Meeresspiegel mit südlicher Ausrichtung. Die Reben stehen im Guyot-System auf kalk- und lehmhaltigen Böden durchzogen von Kiesschichten. Handlese der reifen Trauben, gefolgt von der direkten Entrappung des Leseguts. Der Most wird bei streng kontrollierten Temperaturen von 16-17°C fermentiert. Eine malolaktische Fermentation wird unterbunden. Die Hefen werden regelmäßig gerührt und erst kurz vor der Abfüllung auf die Flaschen vom Cuvée entfernt.
Herstellerinformation:	Das Weingut Azienda Agricola wurde Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Erwerb der ersten Weinberge gegründet. Der Weinkeller wurde 1948 erbaut und beherbergte ursprünglich eine Brennerei, die bis 1967 in Betrieb war. In den 1960er Jahren erkannte die Familie Piona das Potenzial der weißen Weine aus Custoza und setzte sich für deren Anerkennung ein. 1962 waren sie die ersten Produzenten, die ihren Weißwein als "Custoza" etikettierten. Sie entwickelten auch die "Rezeptur" für den Custoza, eine Mischung aus den Rebsorten Fernanda, Trebbiano und Garganega, und förderten ihn in wichtigen Märkten wie Rom und Mailand. Dieser Schritt war entscheidend für die Etablierung des Custoza als eigenständige Appellation.
Servierempfehlung:	Ein vielseitiger Wein, der sich schön als Aperitif, zu frischem Fisch oder hellem Fleisch anbietet. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 5 g/l Säuregehalt: 6 g/l