

# TABARINI



## Custoza Sup. D.O.C.

---

**UVE:** Garganega, Trebbiano, Cortese, Incrocio Manzoni, Trebbianello

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 8-10°

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VINIFICAZIONE:** breve macerazione sulle bucce in pressa

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in botte d'acciaio, con la tecnica del bâtonnage

**COLORE:** Paglierino, con riflessi dorati

**PROFUMO:** Gradevole, caratteristico, molto ampio con note intense e persistenti di frutta matura

**SAPORE:** Morbido, armonico, corposo e ben strutturato

### ACCOMPAGNAMENTO

Si accompagna a piatti a base di pesce e carni bianche, antipasti di salumi e risotti

---

**Azienda Agricola Tabarini Damiano & Silvio**

Via Ossario, 27  
37060 Custoza (VR) - Italia

+39 045 516362 - +39 045 516049  
www.cantinatabarini.com - info@cantinatabarini.com