



Terre di Castelnovo – Custoza DOC



De Cantina di Castelnovo del Garda werd in **1958** opgericht door slechts 11 wijnboeren met maar **enkele hectaren wijngaarden**, maar ze maakte sindsdien een **geleidelijke maar gestage groei** door. De cantina ligt vlak aan het winderige **Gardameer** met haar **uniek microklimaat**. De omliggende **kalksteenbodems** zijn rijk aan **fossiele resten** van morene die de geproduceerde wijnen een onmiskenbare **mineraliteit** meegeven. De schilderachtige heuvels ten zuidoosten van het meer omvatten **prestigieuze DOCG**-appellaties Bardolino (Superiore), Custoza, Lugana en Bardolino. Cantina di Castelnovo del Garda maakt sinds juli 2019 deel uit van de **Vitevis groep**.

De Terre di Castelnovo **Custoza** is een frisse en harmonieuze witte wijn, samengesteld uit de druiven **Garganega, Trebbiano en Trebbianello**.

Garganega is één van de oudste en belangrijkste witte kwaliteitsdruiven van Italië. Ze brengt een **natuurlijk elegante structuur**. Kenmerkende tonen van wit en geel fruit (witte perzik, gele appel), citrus, kamille, veldbloemen en een zeer herkenbare, typisch Italiaanse amandelhoes (bittere amandel) in de afdronk. De druif rijpt erg laat, waardoor zij in de herfst een uitstekende **balans** ontwikkelt tussen **frisse zuren en rijke aroma's**. De wijnen zijn droog, verfijnd, sappig en harmonieus met een medium body. Naarmate de wijn rijpt (of bij lage opbrengsten per wijnrank), ontwikkelt hij een rijker, bijna honingachtig en mineraal karakter.

Trebbianello is ook bekend als Tai of **Tokai Friulano**, een lokale witte druivensoort die zorgt voor extra complexiteit en finesse in de blend

Deze Custoza is afkomstig van klei- en kalkrijke bodems en rijpt vier maanden in roestvrijstalen tanks om zijn levendige karakter te behouden.

Hij heeft een **strogel** kleur, een **intens bloemig aroma** en een frisse, **evenwichtige** smaak. Met een alcoholpercentage van **12%** komt deze wijn het best tot zijn recht wanneer hij wordt geserveerd op 10 tot 12 °C.