

Custoza di Cantine di Verona

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Ottobre 2024



L'area di Custoza, a sud del Lago di Garda, è una vera e propria "oasi verde" incastonata nella provincia di Verona, un territorio da sempre vocato alla coltivazione di uve bianche autoctone, che hanno dato vita a un simbolo della cultura enogastronomica locale: il Custoza.

La freschezza di questo vino, ottenuto sulle colline moreniche accarezzate dalle brezze che da nord portano, di stagione in stagione, i cambiamenti del più grande lago italiano, racchiude una storia che da secoli lega il viticoltore a questo polmone verde a ovest della città di Verona.

La storica cantina di Custoza è oggi una moderna realtà del gruppo Cantine di Verona, un insieme di competenze umane, agronomiche ed enologiche volte a valorizzare sempre di più l'areale vitivinicolo veronese.

Il Custoza che abbiamo degustato si presenta con un colore giallo paglierino vivo e brillante, con una bella nota dorata.

All'olfatto è molto ampio e minerale, con sentori freschi di fiori primaverili e frutta a polpa bianca, accompagnati da un finale finemente speziato.

In bocca è immediato e molto piacevole, rispecchia armonicamente le sensazioni olfattive, offrendo un'acidità ben bilanciata e una spiccata, ma mai invadente, mineralità. Un vino che spicca per il suo pregio complessivo e per l'ottimo rapporto qualità-prezzo, garantendo un'esperienza eccellente a tavola.

Da provare con pasta all'uovo e "broccoletto di Custoza", pesci di lago e galletto alla griglia.

Company Profile

Dalla vendemmia alla tavola, i vini della Cantina di Custoza trasmettono la passione per il vino e per il territorio circostante. Ogni sorso racconta la storia degli uomini e del territorio che hanno reso questi vini così unici e riconoscibili. Con ogni assaggio, emerge la tradizione e l'amore per la cultura del buono, coinvolgendo il degustatore in un'esperienza sensoriale autentica. Adagate a sud-est del più grande lago d'Italia, le colline dove oggi coltiviamo i vigneti, sono di origine glaciale e fanno parte dell'anfiteatro morenico del lago di Garda. Durante il pleistocene glaciale, il lago di Garda era un enorme ghiacciaio il quale, nella sua massima estensione, raggiungeva altezze di oltre mille metri. Nel corso della sua espansione, attraverso il trasporto e la sedimentazione di detriti, creò una serie concentrica di morene che formano, oggi, l'anfiteatro più grande e localizzato più a Sud dell'intero arco alpino. Un clima ideale per la viticoltura grazie all'effetto mitigante che il lago esercita su queste colline, percorse giornalmente da brezze dirette verso sud nelle prime

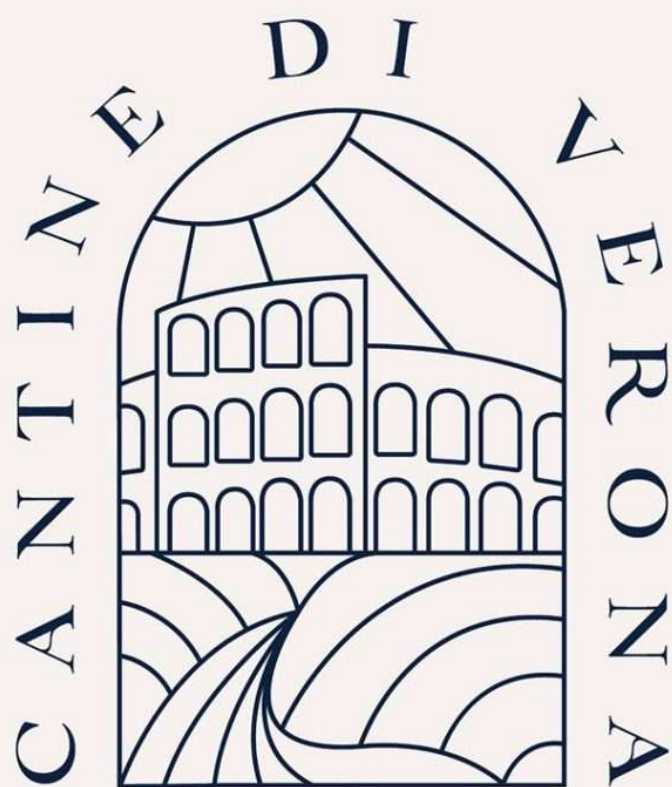
ore del giorno che si invertono in direzione nord nel pomeriggio. Le condizioni ideali per la produzione di vini minerali, freschi, con una fine sapidità, longevi ed equilibrati. L'azienda ha lavorato incessantemente per valorizzare le caratteristiche del territorio e delle varietà di uve utilizzate nella produzione del Custoza, garantendo un prodotto finale distintivo e di alta qualità. Dal 2021, Cantina di Custoza è entrata a far parte del gruppo vinicolo scaligero Cantine di Verona, insieme a Cantina Valpantena, Cantina Colli Morenici e Brolo dei Giusti.

CANTINE DI VERONA

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b verona, VR 37142 IT

+39 045 550032 – info@cantinediverona.it

<https://cantinediverona.it>



ANIMA. CUORE. RADICI.