



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Bosco del Gal Custoza

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*È il vino bianco quotidiano delle colline moreniche del Lago di Garda,
fresco e delicatamente aromatico.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Brillante giallo paglierino con riflessi verdi, offre un bouquet fragrante con note di gelsomino, pesca e albicocca.

Al palato si offre gustoso, fruttato e delicatamente fresco e aromatico, con un finale dalla sapidità decisa.

UVE

Trebbiano, Garganega, Malvasia e Cortese

PROVENIENZA

Vigneto Bosco del Gal sulle colline di Castelnuovo del Garda su terreno di origine glaciale, circondato dal bosco.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio a 16° per circa 10 giorni.
Maturazione di 4 mesi in acciaio.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto, con pietanze leggere e delicate, in particolare con secondi di pesce e carni bianche. Squisito con fritto di verdure miste in pastella.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES