



Pigno Bianco Di Custoza



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Her er efter vores mening en af de hvidvine der giver mest vin for pengene. Bianco di Custoza er en traditionel vin fra det syd-østlige hjørne af Gardasøen, og var oprindeligt en slags restvin, der blev blandet af, hvad der var tilbage efter produktionen af de vine, der skulle sælges. Denne vin blev i stedet brugt til eget brug i familien.

Det klassiske hus Santa Sofia var den første producent, der troede på, at denne vin havde et salgspotentiale, og siden lanceringen i starten af 70'erne har flere og flere producenter fra Valpolicella-distriktet suppleret deres Soave med en Bianco di Custoza. Dette gælder således også Pigno.

Pigno laver sin Bianco di Custoza Soave af ikke mindre end 7 forskellige druesorter, og det er sandsynligvis forklaringen på den ret komplekse smag vinen har. Den er lavet i Pigno's moderne vinkælder, der giver fuld kontrol med alle processerne under fremstillingen, hvilket giver en meget stilsikker vin. Denne vin lagres i 3 måneder på ståltanke og yderligere 3 måneder på flaske.

En flot strågylden farve og en frugtrig, aromatisk og blomsterfyldt bouquet er de første indtryk man får af vinen. En delikat, blød, kompleks smag af frugt og en god rund krop med en let bitter finish er essensen af denne vin.

Server den til alle fiskeretter, især grillet fisk. F.eks. er den en perfekt ledsager til grillet lakse med og krydderurtesauce og pasta.

Server den ved 7 - 8°C og drik den senest 4 år efter høsten.

| | |
|---------------|--|
| Producent: | Pigno |
| Druer: | Trebbiano (25%), Garganega (20%), Trebbianello (15%), Cortese (15%), Malvasia (10%), Pinot Bianco (10%), Chardonnay (5%) |
| Oprindelse: | Custoza, Veneto |
| Alkohol: | 12,0% |
| Denomination: | DOC |
| Indhold: | 750 ml |
| Pris: | Kr 65.- |