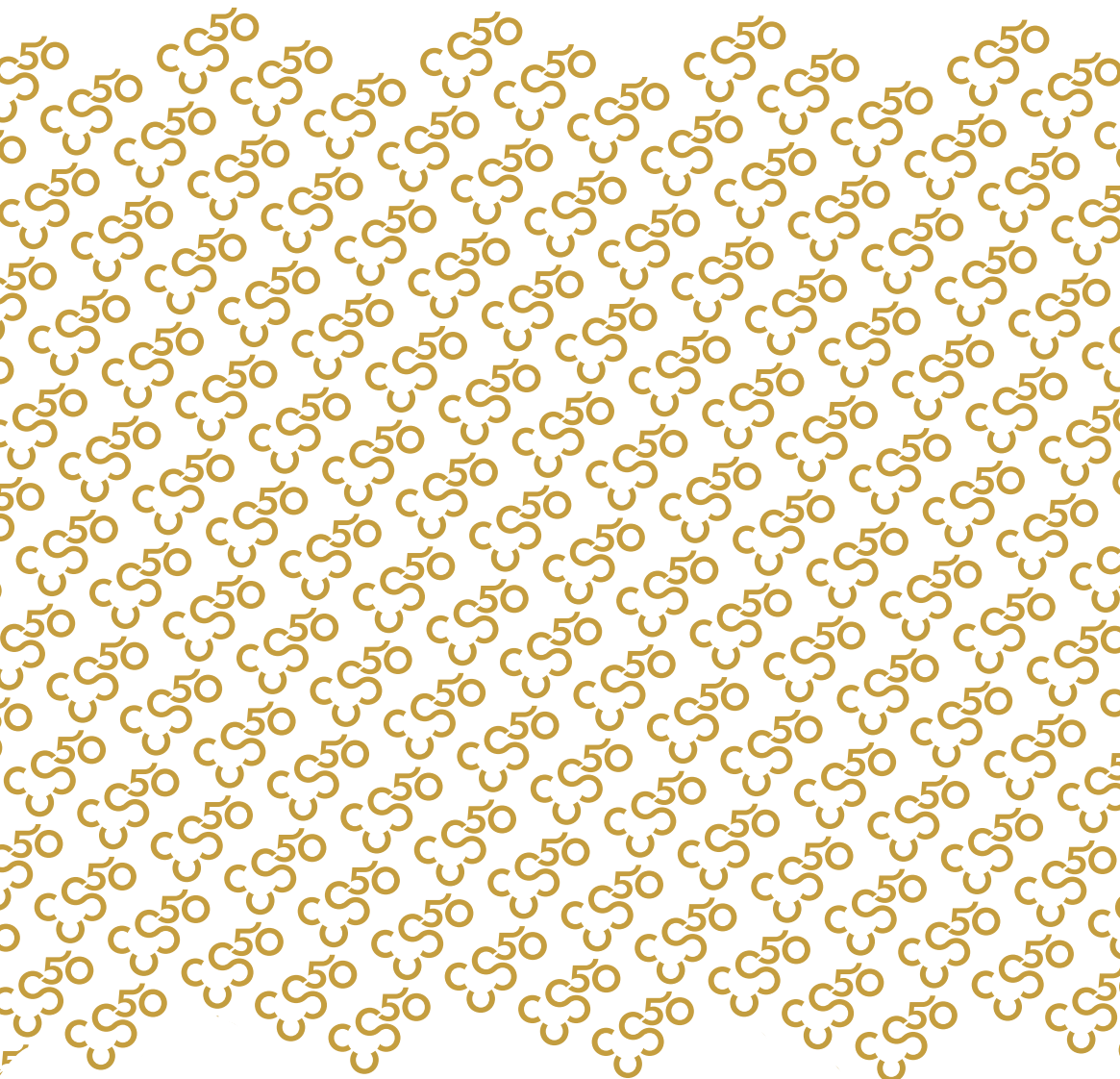


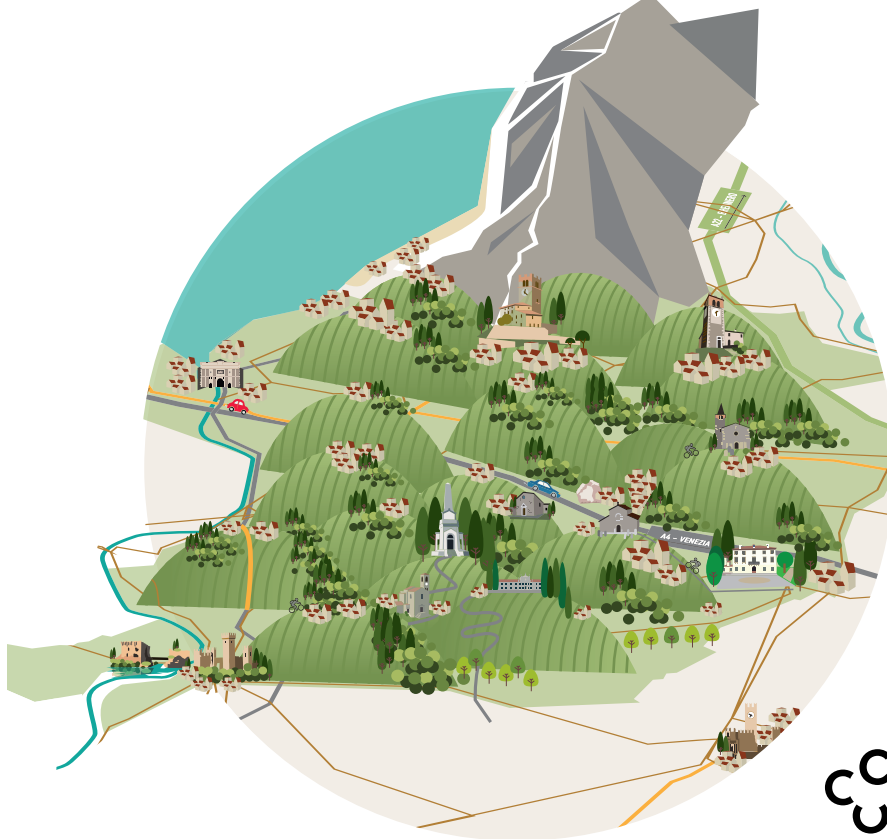


FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



CUSTOZA

CONSORZIO TUTELA
VINO CUSTOZA DOC



CUSTOZA

Custoza è terra del vino
ma anche di suggestioni
paesaggistiche,
di storia e di beni culturali
tutti da scoprire.

È una terra straordinaria,
percorsa dalla storia,
vicina a grandi ed eleganti
città ma incastonata
in un quadro bucolico
ricco di autenticità
e amore per la tradizione.
Il vino è da sempre
l'espressione
del suo carattere.

La denominazione

La DOC, istituita nel **1971**, prende il nome da **Custoza**, storica frazione del **Comune di Sommacampagna** celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano.

Questo piccolo borgo era un'antica stazione di guardia e di custodia che, costruita nel XIII secolo, cioè nel periodo delle guerre fra mantovani e veronesi, controllava dall'alto le colline della via Postumia.



II

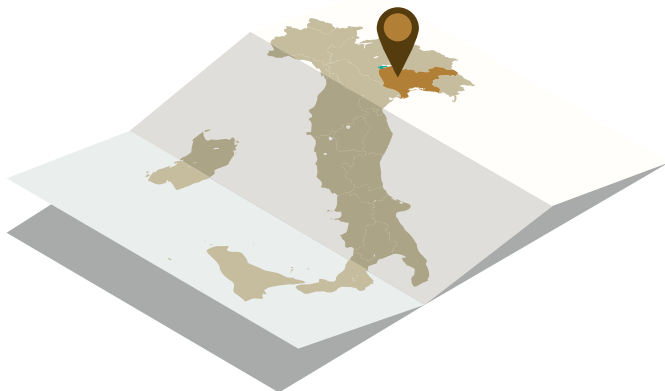
disciplinare



La zona di produzione del **Custoza DOC** si estende tra i comuni di: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Sona, Bussolengo, Lazise, Pastrengo, Peschiera del Garda, Castelnuovo del Garda.

Il Custoza DOC, come previsto dal Disciplinare di Produzione, è prodotto principalmente con le uve **Garganega**, **Trebbianello** (biotipo locale del Tocai Friulano) e **Bianca Fernanda** (clone locale del Cortese), utilizzate da sole o congiuntamente, per un **minimo** del **70%** di cui ciascun singolo vitigno non può superare un massimo del 45%. Ad esse si possono aggiungere fino ad un massimo del 30% (da sole o congiuntamente) le uve provenienti dai seguenti vitigni a bacca bianca: Malvasia, Riesling, Manzoni bianco.

La sua ricchezza e peculiarità risiede proprio nell'armonia del blend delle diverse varietà di uve autoctone, ciascuna delle quali completa e arricchisce l'altra, offrendo garanzia di qualità nelle annate difficili e donando al vino maggiore complessità.



Il terroir

L'**anfiteatro morenico** caratterizza sensibilmente il terroir. Il suolo è contraddistinto da materiale roccioso, ricco di minerali, staccatosi dalle pareti delle montagne a causa dell'erosione operata dai ghiacciai in tempi antichi. I terreni sono leggeri e sciolti, ricchi di ghiaia che garantisce un perfetto drenaggio dell'acqua.

La composizione è prevalentemente **calcareo**, elemento che conferisce ai vini sapidità e mineralità.

Il clima è caratterizzato da estati calde mitigate da brezze che spirano dal Lago di Garda durante tutto l'anno.

Tali fattori climatici favoriscono un **microclima unico** nel suo genere. Le escursioni termiche permettono una maturazione completa delle uve, garantendo il mantenimento di una buona acidità, fondamentale per apportare al Custoza freschezza e profumi.

Le temperature medie invernali sono di 4/5 gradi centigradi al di sopra delle limitrofe aree pianeggianti padane e l'escursione termica media annuale si riduce a soli 21,5 gradi centigradi, con una temperatura media annuale di circa 15 gradi centigradi.

La piovosità è distribuita soprattutto nei periodi autunnali e primaverili.



Il vino Custoza

Accanto alla cura in vigneto, grande attenzione viene posta in cantina, dove i produttori valorizzano con moderne tecnologie il potenziale qualitativo delle diverse varietà di uva. Il "savoir faire" dei produttori consente di esaltare nell'uvaggio del Custoza il **profumo delicato**, floreale e fruttato della **Garganega**, il colore caratteristico del **Trebbianello** ed i sentori leggermente aromatici della Bianca **Fernanda**, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona.

La freschezza, la leggera aromaticità, le note fruttate e sapide lo rendono un vino versatile, estremamente piacevole per la sua bevibilità e facilità di abbinamenti gastronomici. Il vino, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, si presenta fresco e piacevole in giovane età ma dimostra anche **ottime capacità di affinamento nel tempo**.

Produrre in armonia con la natura

Il vigneto e l'ambiente sono il patrimonio più grande per i produttori.

Per questo il Consorzio promuove l'adozione di tecniche di **difesa integrata** che privilegiano **metodi di coltivazione biologici ed ecosostenibili**. Vengono utilizzati ad esempio i principi della **lotta biologica** agli insetti nocivi quali la confusione sessuale per le tignole. Nell'ottica di produrre un Custoza sostenibile per l'ambiente e le persone, vengono preferiti sistemi meccanici di contenimento delle erbe infestanti, abbandonando progressivamente i diserbanti chimici. Il tutto a **tutela del territorio**.



La ricchezza del territorio



L'area di produzione del Custoza DOC si trova in uno splendido territorio, che unisce le bellezze naturali alla ricchezza di storia, cultura e tradizione.

A meno di 40 km si trovano **Verona**, città d'amore, arte e storia, e **Mantova**, luogo dal fascino unico, ma anche le località del **Lago di Garda** – Lazise con il suo spettacolare castello Scaligero e Castelnovo del Garda con i suoi parchi. Le gite naturalistiche non mancano: le colline moreniche del Custoza con i suoi percorsi, lo straordinario **Parco del Mincio**, il Parco **Giardino Sigurtà** o **Borghetto**, uno dei borghi più belli d'Italia.

E' un luogo ideale per le famiglie, che possono arrivare in un attimo a Gardaland, ai molti parchi acquatici e a tema, al Parco di tutela faunistica Natura Viva.

Lo scenario gastronomico non è da meno: celebre – e perfetto abbinamento per il Custoza DOC – è il **tortellino di Valeggio**, deliziosa specialità soprannominata Nodo d'Amore, il pesce di lago, il **Grana Padano**, il riso al **tastasal veronese** o il tipico **broccoletto di Custoza**.







1971 2021

CUSTOZA

CONSORZIO TUTELA
VINO CUSTOZA DOC

Villa Venier | via Bassa, 14
37066 Sommacampagna VR
tel 045 5545857
info@vinocustoza.it

www.custoza.wine