



## Custoza Riserva: eleganza e potenziale evolutivo

Esce sul mercato, per la prima volta dall'approvazione della menzione, nel 2019, il Custoza Riserva, voluto per dimostrare l'eleganza e il potenziale evolutivo del vino simbolo di Verona. Una novità fortemente voluta e condivisa tra i produttori, che hanno scelto di attendere il 2024 per presentare sul mercato il "Custoza Riserva", vino che dimostra la maturità della denominazione e la propensione alla costante crescita qualitativa.

La menzione Riserva è, infatti, prevista solo per i vini Custoza sottoposti ad un affinamento minimo di 12 mesi. Le caratteristiche sono l'eleganza, la freschezza, il potenziale gastronomico e la capacità di arricchirsi nel tempo di note complesse e affascinanti. È un traguardo raggiunto dopo un lungo lavoro di ricerca tecnica e di approfondimento della conoscenza del terroir, iniziato con il Custoza Superiore, vino di cui si è più che triplicata la produzione negli ultimi 5 anni.

A produrre il Riserva, al momento, sono aziende riconosciute per il loro impegno e la loro affezione alla denominazione, che lavorano con grande attenzione, dal vigneto alla bottiglia e che hanno deciso di investire in questo progetto come opportunità per affermare il proprio stile e la propria visione del territorio e delle uve.

Il Custoza Riserva è un'espressione che esula da ciò che già si conosce della denominazione e che dimostra come questo vino sappia reggere la sfida del tempo.

Il Consorzio è una realtà dinamica e compatta e, con il consenso di tutti i produttori, si è scelto di uscire sul mercato ora, nonostante la modifica del disciplinare risalga al 2019. – Afferma la presidente Roberta Bricolo. – Il Custoza Riserva esalta il fattore umano e la visione imprenditoriale dell'azienda. Con questa menzione si passa dal focus sul prodotto a quello sul produttore che lo firma, che mette il suo lavoro e le sue emozioni. Un valore che è espresso da chi segue tutta la filiera produttiva, dal vigneto alla bottiglia. Le Riserve, assieme ai Superiore, sono le più alte espressioni del Custoza, frutto di ricerca, conoscenza del terroir e consapevolezza>>.

Il Custoza, denominazione approvata nel 1971, viene prodotto tra i comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona.

La particolarità è data dal blend di tre varietà autoctone, che i produttori interpretano con una vera e propria arte dell'assemblaggio.

Ciò consente di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Tocai friulano ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona.

Il Custoza Riserva sarà presentato al mercato con una serie di eventi rivolti al trade e alla stampa, il primo dei quali si è svolto a Vinitaly grazie alla masterclass condotta da Marco Sabellico, curatore della Guida Vini d'Italia de Gambero Rosso.

Fonte Gheusis

