

bubble's



DEGUSTAZIONE

Custoza e l'arte dell'assemblaggio



di **Paolo Valente** pubblicato il 9 novembre 2023

La denominazione Custoza DOC, che lambisce il lago di Garda a ovest di Verona, è stata istituita nel 1971 e prende il nome dall'omonima frazione del Comune di Sommacampagna. Il territorio si estende su nove comuni e il vino, bianco, è il risultato dell'assemblaggio di uve Garganega, Trebbianello (un clone locale del Friulano) e Bianca Fernanda (un biotipo del Cortese) per almeno il 70% del totale, tenendo conto che ogni uva non può superare il 45%. L'eventuale restante (fino ad un massimo del 30%) può essere composto da Malvasia, Riesling o Manzoni Bianco.

I vigneti poggiano su un anfiteatro morenico formato in antichità dal ghiacciaio del Garda che ha ammassato terreni in prevalenza calcarei con forte presenza di ghiaia che garantisce un perfetto drenaggio.

L'influenza del lago si riflette anche nel particolare microclima con forti escursioni termiche che, insieme al suolo, forniscono ai vini sapidità e mineralità insieme a freschezza e profumi.

I vini, in generale, si presentano con colori inizialmente tenui che, con il passare del tempo, acquistano note dorate. Il profilo organolettico è piuttosto variabile vista la numerosità dei vitigni ammessi; il naso è generalmente guidato da sentori fruttati e floreali e il palato si rivela fragrante e morbido al tempo stesso. La grande versatilità negli abbinamenti e l'ottima tenuta allo scorrere del tempo lo rendono un vino contemporaneo e dall'ottima approcciabilità.

Una interessante Masterclass svoltasi durante la recente edizione della Milano Wine Week ha fornito un ampio spaccato della realtà portando alla luce vini delle ottime caratteristiche organolettiche.

Custoza DOC Val dei Molini 2022, Cantina di Custoza

Tocai Friulano, Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese e Chardonnay. Maturazione in acciaio.

Un vino fresco e immediato dal tenue colore giallo paglierino che si apre su note vegetali, floreali e di pietra focaia. La piacevole sapidità guida la morbida avvolgenza che rimane lunga nella persistenza.

Custoza DOC Vicentini 2022, Le Muraglie

Garganega, Trebbiano, Tocai, Fernanda, Malvasia e Chardonnay. Maturazione in acciaio.

L'olfatto spazia dal floreale al fruttato e allo speziato di vaniglia e cannella. Dal colore giallo paglierino luminoso, è dotato di un'ottima spalla acida che equilibra la morbidezza e la pienezza. Persistente.

Custoza DOC San Michelin biologico 2022, Gorgo

Garganega, Cortese, Trebbiano e Riesling. Vendemmia tardiva e maturazione in acciaio sulle fecce fini.

Giallo paglierino brillante, si esprime con un naso compatto dagli intensi sentori fruttati e di agrume. Ottima la freschezza gustativa con accenni minerali che donano volume; ritorni di frutta e agrume.

Custoza Superiore DOC Riflesso 2021, Corte Fornello

Garganega, Chardonnay, Tocai, Fernanda e Trebbiano. Breve macerazione e maturazione di parte della massa in barrique per 6/8 mesi.

Riflessi dorati sul giallo paglierino e sentori di frutta matura, anche esotica, accenni di lacche e fiori secchi. Coerente in bocca, intenso e morbido con ricordi minerali nel finale ricco di maturi aromi fruttati.

Custoza Superiore DOC La Guglia 2021, Tamburino Sardo

Trebbiano, Garganega, Malvasia, Cortese e Incrocio Manzoni. Vendemmia tardiva, appassimento delle uve per 30/50 giorni e maturazione in acciaio.

Un vino accattivante, dalla grande personalità nel quale, al naso, le spezie prevalgono accompagnate poi da miele, fieno e caramello; il tutto declinato nell'eleganza e nella delicatezza. Grande morbidezza anche al palato dove la concentrazione si declina nella complessità. Buona la persistenza.

Custoza Superiore DOC Amedeo 2019, Cavalchina

Garganega, Fernanda, Trebbianello e Trebbiano Toscano. Criomacerazione per la Fernanda,

maturazione sulle fecce fini.

Un naso evoluto che si esprime sulle note di frutta dolce, di fieno e di accenni di idrocarburo. Il palato è sorretto da fine acidità; buona la persistenza con un finale leggermente amaricante. Un vino di struttura.

Custoza Superiore DOC Campo del Selese 2018, Albino Piona

Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Pinot Bianco e Incrocio Manzoni. Parte della Garganega fermenta in rovere; sosta sulle fecce per 12 mesi.

Dai riflessi giallo dorati, il naso, delicato, si dipana sulla frutta sciropata, miele, caramello e fiori secchi. Note che si ritrovano piacevolmente anche al palato dove la freschezza guida il sorso pulito e dalla buona persistenza. Un vino non banale che si fa approcciare con facilità.

Custoza Superiore DOC Sampietro 2016, Le vigne di San Pietro

Garganega, Trebbianello, Trebbiano, Cortese e Manzoni Bianco. Fermentazione in acciaio e maturazione in tonneau per sei mesi.

L'olfatto si mostra compatto di agrume biondo e fiori. Ancora vibrante la freschezza che rimanda agli agrumi. Un vino teso, di volume, stratificato e dalla buona lunghezza. Ottima la tenuta allo scorrere del tempo.

<https://www.bubblesitalia.com/custoza-e-larte-dellassembaggio>