



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.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

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

ALCOL

12,5% 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

www.tommasiwine.it



TOMMASI · FAMILY · ESTATES