

PASSITO BIANCO DEL VENETO IGT



ZONA DI PRODUZIONE	Lago di Garda
UVA	100% Garganega
ETTARI DI VIGNETO	1 ha
TERROIR	Argilloso
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	Vendemmia tardiva con appassimento in vigna.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Maturazione dell'uva sulla pianta fino a fine Ottobre. Successivamente, dopo la raccolta e la pigiatura, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchiere per vini bianchi giovani, freschi e profumati.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Bordolese 375ml
TAPPO	Sughero Qualità Extra
RESIDUO ZUCCHERINO	110 gr/l
ESTRATTO SECCO	30 gr/l
ACIDITA' TOTALE	6‰ - 6,5‰
ALCOL	12,5%
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino dal colore giallo dorato carico e dal profumo intenso e ricco con sentore di albicocca, fico secco, datteri e miele. Il gusto è morbido, avvolgente e di notevole persistenza.
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Ben si accosta alla pasticceria secca e/o ai formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione e da dessert. Ideale a fine pasto con dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva e crostate di frutta, frutta secca e formaggi grassi ed erborinati.
DECANTER	No
LONGEVITA'	5 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16 gradi