

Passito igt del Veneto

Zona di produzione: provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica e vulcanica su detriti rossi e basalti

Uvaggio: Garganega, Chardonnay

Alcool: 13-14% vol.

Colore: giallo oro

Bouquet: sentori di frutta e fiori con una nota di miele

Sapore: vino di corpo molto armonico e giustamente dolce

Raccolta: vendemmia a maturazione ottimale dei grappoli deposti in cassette.

Metodi di produzione: appassimento delle uve per circa 3 mesi con pressatura soffice delle uve appassite, lunga fermentazione del mosto

Affinamento: 18 mesi in anfore di terracotta

Consumo: nell'arco di 6-8 anni alla temperatura di 14°C

Abbinamento

gastronomico: foie-gras, pasticceria, vino da dessert e da meditazione.

Production area: province of Verona

Soil: hilly soils of morainic and volcanic origin on red debris and basalts

Grapes: Garganega, Chardonnay

Alcohol: 13-14% vol.

Color: golden yellow

Bouquet: hints of fruit and flowers with a hint of honey

Taste: harmonious and well-structured with the right degree of sweetness

Harvest: highly selected grapes, harvested at optimal ripeness

Winemaking: 3 month of natural drying followed by a soft pressing and a long fermentation of the must in Amphoras

Ageing: 18 months in clay pots

Consumption: within 6-8 years at 14° degrees

Food pairing: perfect with foie gras, desserts and pastries or as meditation wine.

