



Passito Bianco Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Uve: Garganega, Muller Thurgau

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 120 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: L'uva, raccolta a giusta maturazione, viene messa a riposo in piccole casse fino ad ottenere un appassimento di circa il 40%.

Vinificazione: L'uva viene diraspata e pigiata per essere inizialmente fermentata a contatto con le bucce per circa 72 ore. Le bucce vengono poi rimosse ed il mosto prosegue la fermentazione in botte piccola. La fermentazione prosegue molto lentamente e, data l'elevata concentrazione zuccherina a seguito dell'appassimento, si arresta solitamente con gradazione alcolica vicina ai 15 gradi e zuccheri residui maggiori di 150 grammi/litro. L'imbottigliamento avviene in bottiglie da 375ml.

Caratteristiche Organolettiche: Vino elegante di buona acidità, sviluppa invecchiando piacevolissime note di miele di acacia che lo rendono ideale per abbinamenti con formaggi erborinati e pasticceria secca.

