

# Passito Bianco

VENETO

Indicazione geografica tipica

**60%**

Garganega

**40%**

Muller Thurgau



L'uva, raccolta a giusta maturazione, viene messa a riposo in piccole casse per circa tre mesi in modo di ottenere un appassimento di circa il 40%.

Successivamente 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 di rovere. La fermentazione prosegue molto lentamente e, data l'elevatissima concentrazione zuccherina a seguito dell'appassimento, si arresta solitamente con gradazione alcolica vicina ai 15 gradi e zuccheri residui maggiori di 150 grammi/litro.

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.