



Passito Garganega Veneto

IGT



VITIGNI

100% Garganega



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 175 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 80 q/ha.



RACCOLTA

Questo Passito viene prodotto solo nelle annate migliori. Vendemmia manuale selezionando i grappoli migliori nel mese di ottobre, al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica. L'uva viene depositata in plateaux e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, aromi, estratti e glicerina.



VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per 5 mesi e successiva fermentazione sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane. Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.



COLORE

Giallo dorato brillante.



PROFUMO

Floreale con sentori di frutta candita, albicocca, pesca e fichi bianchi.



SAPORE

Elegante, equilibrato, persistente con una sorprendente pienezza gustativa.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente a fine pasto con dolci. Ottimo anche con formaggi stagionati e fermentati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C - 12°C.



ALCOOL

13 % Vol.