

PASSITO BIANCO DEL VENETO IGT

Vino dolce dal colore giallo dorato, si accompagna perfettamente con dolci secchi tipici veneti e formaggi erborinati e stagionati.



Area di Produzione

Veneto.



Sistema di allevamento

Guyot.



Vitigni

Selezione delle migliori uve bianche del territorio.



Vinificazione

Selezione in vigneto delle migliori uve, che vengono poi fatte appassire per circa tre mesi. La fermentazione in acciaio è lenta e dura fino a 40 giorni, in modo da arricchire gli aromi portati da ciascuna uva.



Colore

Giallo dorato con riflessi ambrati.



Profumo

Intenso, nobile e fruttato. La complessità aromatica ricorda la banana, marmellata di albicocche, mandorle e fiori.



Sapore

Allieta il palato con il suo gusto rotondo e persistente, dal sentore intenso di mandorla e vaniglia.



Temperatura di servizio

10/12 °C.



Tipologia di bicchiere

Tulipano piccolo.



Formato

0,5L.



Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontano dalla luce.



Dati analitici

Grado alcolico: 15% - **Acidità Totale:** 5.5 g/L

Zuccheri Residui: 10 g/L - **Estratto secco:** 35 g/L