



Passito Bianco

2019



Uvaggio: Garganega.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in conversione biologica.

Tipologia di terreno: Calcareo e argilloso, altitudine 180 metri s.l.m.

Periodo di raccolta: Le uve, al giusto grado di maturazione, dopo una attenta selezione, vengono raccolte a mano e riposte in piccole cassette da cinque chilogrammi e lasciate riposare in fruttai per oltre cento giorni.

Vinificazione: Il lungo appassimento delle uve usate comporta una perdita di peso di oltre il cinquanta per cento del peso iniziale, ne consegue una naturale concentrazione degli zuccheri. Il mosto ottenuto dopo la pressatura fermenta spontaneamente in piccole botticelle di rovere. La lenta fermentazione andrà con il corso dei mesi a fermarsi lasciando al vino il caratteristico residuo zuccherino. Il vino prosegue la sua maturazione in legno per almeno venti mesi per poi essere imbottigliato.

Descrizione: Alla vista giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo intenso e complesso frutta secca, miele, confettura. Al gusto persistente, morbido e minerale, buon equilibrio tra zuccheri ed acidità.

Gastronomia: Ideale con formaggi stagionati ed erborinati. Adatto ad accompagnare dolci classici della tradizione italiana come pandoro o panettone e pasticceria secca. Temperatura di servizio: 10-12 gradi.

Dati analitici:

Alcol 14,10% vol

Zuccheri 140 g/l

Acidità totale 5,80 g/l

pH 3,80

Anidride solforosa totale inferiore a 40 mg/l

