



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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com