



# Bianco passito IGT

## Caratteristiche



### **Profumo, sapore**

Primari di uva, secondari agrumati e terziari di spezie.



### **Colore**

Giallo ambra vivo.



### **Gradazione**

13.0

## Come servire

Vino da servire intorno ai 16°C, ottimo da accostare con paste secche, formaggi stagionati o erborinati.

## Produzione

### **Vinificazione**

Macerazione 12-18 ore e poi fermentazione in acciaio.

### **Affinamento**

In acciaio.

## **#SWEET**

Orgoglio dell'azienda. Uve raccolte a mano in settembre e lasciate a maturare in cassa fino ad aprile. Da 100 kg di uva otteniamo 23 litri di vino. Da meditazione.

**Zona** Monteforte d'Alpone

**Terreno** Vulcanico terra nera

**Densità per ettaro** 2500 ceppi

**Età delle viti** 34 anni

**Produzione/ettaro** 110 q/ha

**Altitudine** 230 m

**Vitigno** 100% Garganega