

## “22.36 PASSITO” VENETO BIANCO PASSITO IGT



**Denominazione** Veneto bianco passito IGT

**Terreni** Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.

**Vigneti** Allevamento a pergola.

**Vendemmia** Raccolta manuale selettiva dei grappoli più spargoli da destinare al lungo appassimento da fine settembre alla prima decade di ottobre.

**Appassimento** Le uve vengono riposte per circa quattro mesi su graticci di arelle o cassette di legno nel fruttajo a temperatura e umidità controllata.

**Vinificazione** Pigiatura soffice nel mese di febbraio. Fermentazione in acciaio adottando le tecniche tradizionali e “particolari accorgimenti” tramandati da generazioni di viticoltori e vinificatori. Affinamento di 5 e più anni in serbatoi di acciaio inox conservate poi in bottiglia nelle antiche celle in tufo.

**Caratteristiche Organolettiche** Giallo oro teso e splendente, naso di miele, fiori e arancia candita, dattero e mango, bocca di bella beva con un ottimo equilibrio sugli zuccheri mai stucchevoli. Palato setoso, morbido e avvolgente. Finale e retrogusto di calibro magistrale

**Gradazione alcolica** 12,00 % vol.

**Abbinamenti** Pan di spagna con fragole e chantilly, frolla alla crema, biscottini di Santa Lucia, Crostatina all'albicocca, formaggi erborinati

**Servizio** Temperatura di servizio ideale 13 / 16°C.