

# VENETO BIANCO PASSITO

## 22,36

22.36 rappresenta l'importanza che diamo alla famiglia, motore trainante di tutta la nostra azienda. 1922 è l'anno di nascita di Giuseppe Venturini, padrone di questa dimora, uomo pieno di vita, visionario e dal cuore gentile; 1936 è l'anno di nascita di Silvano Mazzoli, padre di famiglia, nonno amorevole, uomo di una gentilezza rara e dall'animo creativo. A loro è dedicato questo dolce nettare.



**Denominazione** Veneto Bianco Passito IGT

**Vitigni** Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

**Terreni** Vigneto situato su altitudine di 300 m s.l.m.  
Suoli argillo-tufacei con rocce marine calcaree

**Vigneti** Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90q.li / ha

**Vendemmia** Raccolta rigorosamente manuale dei grappoli nel mese di settembre e prima decade di ottobre e successivo appassimento per circa 2 mesi

**Vinificazione** Pigiatura soffice nel mese di febbraio. Fermentazione in acciaio, successivo affinamento in serbatoi di acciaio inox e riposo in bottiglia per 12 mesi.

**Caratteristiche Organoleptiche** 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.

**Gradazione alcolica** 12 % vol.

**Abbinamenti** Pan di spagna alla vaniglia con frutta di stagione, crostate, biscotti secchi, formaggi erborinati

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