



PASSITO

COLORI D'AUTUNNO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi (Verona).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.

ALTEZZA VIGNETI

300 m s.l.m.

UVE

Chardonnay 80% - Garganega 20%

ETÀ DELLE VIGNE

20 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

8.000 Viti Ha.

RESA

90 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice a freddo in ambiente privo di ossigeno. **Vendemmia:** doppia cernita a mano in plateaux. **Fermentazione:** in tonneau nuove da 500 litri di rovere francese. **Batonnage:** una volta ogni 15 giorni fino alla fine dell'estate successiva alla vendemmia.

AFFINAMENTO

2 anni in tonneau nuove da 500 litri di rovere francese.

QUANTITÀ PRODOTTA

3.000 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo dorato dai riflessi ambrati. **Profumo:** fruttati di albicocca, mela cotogna, cacao, miele, ananas e frutta secca nuance floreali di iris e zagara.

Sapore: dolce, abbastanza caldo e morbido, fresco e sapido, intenso e persistente.

ALCOOL

13,50% Vol.

ACIDITÀ

7,58 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

144,4 g/l.

ABBINAMENTO

Pasticceria secca con dolci di frutta e mandorle – formaggi saporiti e piccanti. Non dimentichiamo il perfetto connubio con un ottimo sigaro cubano. (SOLO PER MAGGIORENNI)

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10-15 anni.