



## PASSITO

# COLORI D'AUTUNNO

### ZONE DE PRODUCTION

Commune de Mezzane di Sotto - Localité Monti Garbi (Vérone).

### TPOLOGIE DU TERRAIN

Sableux, limoneux, avec squelette à dominance calcaire blanc.

### HAUTEUR DES VIGNOBLES

300 m au-dessus du niveau de la mer.

### CÉPAGE

Chardonnay 80% - Garganega 20%

### ÂGE DES VIGNES

20 ans.

### SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Guyot.

### DENSITÉ DE PLANTATION

8000 pieds/ha.

### RENDEMENT

90 q/ha.

### VINIFICATION

Pressurage doux à froid en environnement dépourvu d'oxygène. **Vendange:** double tri manuel en plateaux. **Fermentation:** 2 ans en tonneaux neufs de chêne rouvre français de 500 litres. **Bâtonnage:** une fois tous les 15 jours jusqu'à la fin de l'été suivant la vendange.

### AFFINAGE

2 ans en tonneaux neufs de chêne rouvre français de 500 litres.

### QUANTITÉ PRODUITE

3000 bouteilles.

### EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

**Robe:** jaune doré aux reflets ambrés. **Bouquet:** fruité, d'abricot et de coings, cacao, miel, ananas et fruits secs avec des nuances florales d'iris et de fleur d'oranger. **Goût:** doux, relativement corsé et moelleux, frais et sapide, intense et persistant.

### ALCOOL

13,50% Vol.

### ACIDITÉ

7,58 g/l.

### SUCRES RÉSIDUELS

144,4 g/l.

### SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Gâteaux secs aux fruits et aux amandes, fromages forts et piquants. Se marie également parfaitement avec un excellent cigare cubain. (RÉSERVÉ AUX ADULTES)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C-12°C.

### POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

10-15 ans.