



# PASSITO

# COLORI D'AUTUNNO

## ANBAUGEBIET

Gemeinde Mezzane di Sotto - Ortsteil Monti Garbi (Verona).

## BODENBESCHAFFENHEIT

Sandig, schlammig, skelettreich mit weißem Kalkstein.

## HÖHE DER WEINBERGE

300 m ü.d.M.

## REBSORTEN

Chardonnay 80% - Garganega 20%

## ALTER DER REBSTÖCKE

20 Jahre

## ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

## PFLANZDICHTE

8.000 Rebstöcke/ha

## ERTRAG

90 dz/ha.

## VINIFIKATION

Sanftes Kaltpressen in sauerstofffreier Umgebung. **Lese:** doppelte Selektion von Hand in Plateaux. **Gärung:** in neuen 500 Liter Tonneaux aus französischer Eiche. **Bâtonnage:** einmal alle 15 Tage bis zum Ende des auf die Weinlese folgenden Sommers.

## AUSBAU

2 Jahre in neuen 500 Liter Tonneaux aus französischer Eiche.

## PRODUZIERTE MENGE

3.000 Flaschen.

## ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

**Farbe:** goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. **Bukett:** fruchtig nach Aprikose, Quitte, Kakao, Honig, Ananas und Trockenfrüchten, blumige Nuancen von Iris und Orangenblüten. **Geschmack:** süß, ziemlich warm und weich, frisch und würzig, intensiv und persistent.

## ALKOHOLGEHALT

13,50% Vol.

## SÄUREGEHALT

7,58 g/l

## RESTZUCKER

144,4 g/l

## GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Trockenes Gebäck mit Obst- und Mandelsüßspeisen - kräftiger und scharfer Käse. Nicht zu vergessen die perfekte Kombination mit einer guten kubanischen Zigarre. (NUR FÜR ERWACHSENE)

## SERVIERTEMPERATUR

10°C - 12°C

## ALTERUNGSPOTENTIAL

10 - 15 Jahre.