



BIANCO PASSITO DEL VENETO

Tra i riflessi ambrati del dorato Bianco Passito si riescono ad intravedere tutto l'amore e la dedizione che caratterizzano ogni prodotto della Cantina Mizzon.

I vitigni Garganega e Malvasia intrecciano la loro storia secolare sui graticci dove le loro uve, forti di una significativa provenienza, la Vigna del Sette, vengono lasciate appassire. Il risultato è una melodia dal sapore amabile e vellutato, morbido e strutturato. La dolce sensazione di armonia che descrive in chi lo assapora sia come vino da meditazione che abbinato a formaggi piccanti o pasticceria cremosa, si sposa con delicatezza con il suo profumo intenso e aromatico. Un elegante ricordo di frutta secca, mandorla, vaniglia che avvolge i sensi di piacere e dolcezza.

Vigneti: Tendone con viti di età fino a 60 anni, con la presenza di uve tipiche. Sito in zona collinare nel comune di Marano di Valpolicella, Valpolicella Classica, con esposizione al mattino e terreno argilloso e calcareo

Metodo di produzione: Il metodo di produzione è simile a quello del Recioto della Valpolicella, le migliori uve vengono selezionate manualmente e messe ad appassire sui tradizionali graticci per circa 3 mesi per poi essere pigiate nella prima metà di gennaio.

Affinamento: 9 mesi di acciaio e 6 di stagionatura in bottiglia

Uve: 75% Garganega, 25% Malvasia

Colore: dorato con riflessi ambrati

Profumo: intenso, frutta secca, mandorla, vaniglia con sentore di miele

Sapore: amabile e vellutato, dolce e deciso

Grado Alcol: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 16°C, aprire poco prima del consumo

Gastronomia: da bere con pasticceria morbida e cremosa, si sposa bene anche con formaggi stagionati