



# Passito Bianco Veneto

## IGT

Il nostro Passito è realizzato dai grappoli provenienti dai nostri vigneti in collina, a Marano di Valpolicella, denominati "Del Sette". Il tipo di suolo conferisce struttura e mineralità. La concentrazione ed evoluzione dell'uva durante l'appassimento regala dolcezza e sentori di albicocca e frutta bianca, con note floreali. La maturazione di 3 anni in barrique di rovere francese e acacia aumentano la complessità aromatica.

**Uvaggio:** Garganega 80%, Moscato-Malvasia-Trebbiano 20%

**Vigneto:** Pergola veronese (250 m s.l.m) con terreno a base di tufo e calcare

**Disciplinare di produzione:** Passito Bianco IGT

**Affinamento:** circa 36 mesi

**Grado alcolico:** 14% Vol

**Capacità bottiglia:** 500 ml

**Colore:** Giallo ambrato, con riflessi dorati

**Naso:** Marmellata di albicocca, vaniglia e mandorla

**Palato:** Dolce e ricco, ma molto equilibrato

**Abbinamenti:** da formaggi stagionati e pasticceria secca

**Temperatura di servizio:** circa 12° C