



## LUCI DI VITE

*Il vino passito Luci Di Vite è ottenuto da sole uve di garganega appassite naturalmente. Un vino suadente ed originale che rappresenta la luce della vite con il suo colore dorato ed intenso.*

**VITIGNO:**

100% Garganega

**DENOMINAZIONE:**

IGT BIANCO PASSITO – Indicazione Geografica Tipica

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:**

Pergola veronese

**METODO DI DIFESA:** biologico

**VENDEMMIA:** metà settembre

**RACCOLTA:** manuale

**VINIFICAZIONE:**

*L'uva viene raccolta a mano in cassette da 6kg. Successivamente viene lasciata riposare per 6 mesi. Ad appassimento compiuto l'uva viene diraspata e pressata. In seguito il mosto dolce inizia la sua fermentazione in acciaio.*

**AFFINAMENTO:**

*Il vino riposa per 5 anni in barrique di rovere francese.*

**NOTE SENSORIALI:**

*Colore: giallo dorato con riflessi ambrati.*

*Profumo: note fruttate e speziate, con sentori balsamici*

*Gusto: morbido e strutturato; persistente e minerale.*

**ABBINAMENTI:**

*Da abbinare a dolci secchi e piccola pasticceria, fino ad arrivare a formaggi di lunga stagionatura.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

13°C

San Pietro di Lavagno - Verona - cell +39 347 9208584

  [www.beninialessandro.it](http://www.beninialessandro.it)