



PASSITO

Il vino passito è ottenuto da sole uve di garganega appassite naturalmente. Un vino suadente ed originale, 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