

PASSITO BIANCO delle Fontane



ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ETÀ DEL VIGNETO 30-60 anni

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNO 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese

RESA PER ETTARO Cernita delle migliori uve di tutti i vigneti,
con appassimento in fruttaiolo per un mese

EPOCA DI VENDEMMIA metà settembre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Pressatura soffice,
temperatura di fermentazione a 13° ed elevazione in acciaio.

ESPRESSIONE

Di colore dorato, si presenta come un vino dolce di grande finezza olfattiva e complessità. Confetture di albicocche e pesca noce, mieli millefiori e d'acacia, agrumi gialli canditi e frutta secca. Il palato è denso e ricco di estratto. Equilibrio e persistenza sono le doti di questo passito.

ABBINAMENTI

Accompagna la pasticceria secca italiana e della tradizione veneta come la sbrisolona, i rufioi, le chiacchiere veneziane, i zaleti. Ideale per accompagnare formaggi invecchiati o formaggi erborinati.