

# Passito Bianco 🍷

## Delle Fontane



**ZONA DI PRODUZIONE:** Monteforte d'Alpone

**ETÀ DEL VIGNETO:** 30-60 anni

**ESPOSIZIONE:** Sud-Sud Est

**ALTITUDINE:** 150 metri

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico

**VITIGNI:** Garganega 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Veronese

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

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Metà Settembre

**TECNICHE DI VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 18 °C, fermentazione ed elevazione in acciaio.

### **ESPRESSIONE**

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

### **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, ma anche con fegato alla veneziana e foie gras.