Passito Bianco
delle Fontane

Zona di produzione Monteforte d'Alpone
Età del vigneto 30 – 70 anni
Altitudine 150 – 250 metri
Tipologia del terreno vulcanico
Vitigni Garganega 100%
Sistema di allevamento Pergola Veronese
Resa per ettaro 30 hl/ettaro
Epoca di vendemmia metà settembre – metà ottobre
Tecniche di vinificazione diraspapigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°C, fermentazione ed affinameto in acciaio.

PASSITO BIANCO
SECONDO GRAZIANO

"Piccolissima produzione di un vino che ricorda la mia gioventù, il vino dolce tradizionale della zona nella mia personale interpretazione."

DESCRIZIONE

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.
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.

90 C/ALU 71 GL 51 FOR

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013