

Passito del Veneto

Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Garganega

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna

Appassimento: la selezione delle uve migliori avviene ancora manualmente e, rispettando la tradizione, si usano ancora cassette e graticci di legno. Le uve sono lasciate ad appassire fino a gennaio/febbraio in locali asciutti e ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve. La pigiatura avviene, a seconda delle annate, a fine gennaio o inizio febbraio.

Vinificazione: la fermentazione avviene in contenitori di acciaio seguendo il metodo naturale in un locale dedicato con temperatura controllata. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 40 giorni.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

Esame organolettico: colore giallo dorato con riflessi ambrati, il profumo è intenso, nobile, fruttato. Al palato è vellutato, dolce con molta compostezza, gusto rotondo e persistente con sentore di mandorla e vaniglia.. Vino di notevole carattere.

Abbinamenti: Vino da dessert, si può apprezzare anche solo, nelle serate in compagnia di amici

Temperatura di servizio: tra i 13 e i 16°C

