

FRATELLI VOGADORI

Passito Bianco del Veneto - IGT

Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Garganega

Kilogrammi d'uva: 4 kg/vigna

Appassimento: applichiamo la tecnica del Recioto: selezione manuale delle uve e appassimento in cassetine per dar maggiore concentrazione e struttura al vino.

Vinificazione: la fermentazione avviene in contenitori di acciaio e richiede circa 40 gironi. Ogni giorno se esegue giorno la rottura del cappello per avere una maggiore estrazione dagli acini.

Gradazione alcolica: 13%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 frutti esotici. La percezione dell'alcool è ben bilanciata dalla corposità del vino.

Affinamento: l'invecchiamento avviene in barrique francesi da 225 litri per circa 12 mesi ed almeno 12 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: Vino da dessert, si può apprezzare anche solo, nelle serate in compagnia di amici. Ottimo l'abbinamento con i cantucci o in generale dolci con mandorle.

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

