

FRATELLI VOGADORI

Rita Passito Bianco del Veneto

Rita è un vino bianco prodotto da uve Garganega Passite dedicato a nostra mamma Rita. Le uve sono raccolte a settembre in cassetine e pigiate a gennaio, il vino viene affinato in botti da rovere in modo da ottenere un vino strutturato con i suoi 15 gradi. Ideale con i formaggi, aperitivo o con i dolci secchi.

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 35 gironi. Ogni giorno si esegue giorno la rottura del cappello per avere una maggiore estrazione dagli acini.

Esame organolettico: colore giallo dorato con riflessi ambrati, il profumo è intenso, nobile, fruttato con sentori di mela e banana. Al palato è vellutato, morbido, 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: Formaggi, aperitivo, dolci secchi

Temperatura di servizio: 15°C Gradazione alcolica: 15%Vol.

