

Veneto I.G.T. Bianco Passito



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega, Cortese, Trebbiano
Raccolta	Settembre.
Resa per Ettaro	40 HL
Vinificazione	Lungo periodo di appassimento. Fermentazione in barrique con legni diversi. Affinamento per 24 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino tenue.
Aroma	Profumo di miele e frutta matura.
Note di degustazione	Sapore pieno, netto e armonioso.
Abbinamenti	Formaggi piccanti, miele, mostarde e biscotteria secca.
Temperatura di servizio	10°C - 12°C
Grado Alcolico	14,5% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GL71* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti