

Passa



Veneto IGT

Passito



Classificazione: Passa Bianco IGT delle
Venezie

Provenienza: Cessalto

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Sistema di allevamento: cordone

Resa massima per ettaro: 30 q.li per
ettaro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: appassimento in cassetta
di 4 mesi e pressatura soffice dell'uva
intera

Maturazione: tonneaux di rovere per 18
mesi

Gradazione alcolica: 11,0% + 6% vol.

Vista: giallo dorato

Olfatto: miele di tiglio, mandorla, mango
e vaniglia

Gusto: esuberante, di un'eleganza
impressionante, lunghissimo in bocca

Abbinamenti: Vino da meditazione, da accompagnare con
biscotti caldi di pasta frolla e noci.
Esaltante con formaggi erborinati

Formati disponibili



0,5 l