

MONASTERO PASSITO BIANCO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Cépage Garganega.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique argilo-calcaires et graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges Début octobre. Après un court passerillage sur pied, les raisins sont ensuite séchés en cave.

Vinification Nous procédons à un pressurage doux, suivi d'une courte macération à froid et d'une fermentation lente. Immédiatement après, le vin est placé pendant environ 12 mois en petits fûts, et vieilli en bouteilles pendant 8 mois.

Description organoleptique Couleur jaune or intense. Nez aromatique, floral et fruité, avec d'agréables notes de miel d'acacia, de vanille, d'abricot, de fruits secs et confits. En bouche, le vin est doux, chaleureux, très bien équilibré avec une finale aux notes de fruits secs, de miel et de fleurs blanches.

Vol. 13,5%.

Accords mets et vins recommandés Il se marie bien avec les bonbons typiques de Vérone tels que le pandoro, le panettone, la pâte brisée et les pâtisseries en général. Sublime avec des fromages comme le Gorgonzola, le Roquefort, ou le Stilton anglais.

Température de service 10°C - 12°C.

—
375 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA