

# MONASTERO PASSITO BIANCO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Vitigno** Garganega.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Prodotto da uve di vigneti locati nella zona del Custoza, piccola frazione del comune di Sommacampagna situata a sud est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

**Forma d'allevamento** Guyot.

**Vendemmia** Le uve vengono raccolte ad inizio ottobre. Dopo breve appassimento in pianta, vengono lasciate ad appassire ulteriormente in cassette nel fruttai.

**Vinificazione** Si procede con una pigiatura soffice, a cui segue una breve macerazione a freddo ed una lenta fermentazione in bianco. Subito dopo viene posto per circa 12 mesi in piccole botti e affinato in bottiglia per 8 mesi.

**Descrizione organolettica** Colore giallo dorato intenso. Al naso aromatico, floreale e fruttato con piacevoli note di miele d'acacia, vaniglia, albicocca, frutta secca e candita. Al palato dolce, caldo, molto ben equilibrato con ritorno alle note di frutta essicata, miele e fiori bianchi.

**Vol.** 13,5%.

**Abbinamento consigliato** Vino da dessert che si sposa con i dolci tipici della tradizione veronese come pandoro, panettone, pastafrolla e pasticceria secca in genere. Superlativo con i formaggi quali Gorgonzola, Roquefort francese o Stilton inglese.

**Temperatura di servizio** 10°C - 12°C.

—  
375 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA