

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 fruttajo.

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