

MONASTERO PASSITO BIANCO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorte Garganega.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Weinberge befinden sich in Custozza, einer kleinen Fraktion der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Hügel befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. auf Moränenhügelgebiet mit Kalk-, Ton- und Kieseleinlagerungen.

Reberziehung Guyot.

Ernte Die Trauben werden Anfang Oktober geerntet. Nach einer kurzen Traubentrocknung am Rebstock erfolgt eine weitere Trocknung der Trauben in Kassetten in einem speziellen Trockenraum.

Vinifizierung Nach der sanften Pressung folgt eine kurze kalte Einmischung und eine langsame weiße Vergärung. Anschließend bleibt der Wein für 12 Monate in kleinen Fässern und reift nach der Abfüllung noch weitere 8 Monate in der Flasche.

Sensorische Beschreibung Die Farbe ist intensiv goldgelb. Der Duft ist aromatisch, blumig und fruchtig, mit ansprechenden Noten von Akazienhonig, Vanille, Aprikose, trockenen und kandierten Früchten. Die Fruchtnoten, die man schon im Duft wahrnimmt vereinen sich mit Aromen von Honig und weißen Blüten und breiten sich süß und ausgewogen im Mund aus.

Alkohol 13,5%.

Harmonie mit Speisen Es ist ein klassischer Dessertwein der wunderbar zu den traditionellen veronesischen Süßspeisen wie Pandoro, Panettone, Blätterteig-Kuchen und zu vielen trockenen Gebäcksorten passt. Grandios ist die Begleitung des Weins zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola, Roquefort oder Stilton.

Serviertemperatur 10°C - 12°C.

—
375 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA