

PASSITO BIANCO



AREA DI PRODUZIONE: San Biagio di Callalta.

TERRENO: Argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz.

RACCOLTA: Prima metà di settembre

VINIFICAZIONE: Nella prima metà di settembre si procede alla selezione a mano dei grappoli migliori che vengono posti in graticci e lasciati appassire nel tunnel di appassimento, alla fine del periodo di appassimento che dura tra i 60 e i 90 giorni, l'uva viene diraspata e inviata ad una leggera macerazione in vasche di acciaio, dopo la pigiatura segue una lunga e lenta fermentazione a bassa temperatura, terminata la fermentazione viene fatto affinare in cemento fino all'imbottigliamento.

COLORE: Giallo dorato intenso.

PROFUMI: Intenso e persistente con sentori di miele d'acacia, mandorla dolce.

GUSTO: Rotondo ed equilibrato, elegante, caldo e persistente con note aromatiche che riprendono i profumi.

SERVIZIO: 12-15°C in ampi calici per esaltarne il profumo.

ABBINAMENTI: È un vino da fine pasto, ideale per accompagnare della pasticceria secca.

PRODUCTION ZONE: San Biagio di Callalta.

SOIL TYPE: Clayey.

VINE TRAINING SYSTEM: Sylvoz.

HARVEST PERIOD: First half of September

VINIFICATION: In the first half of September we proceed to the hand selection of the best bunches that are placed in racks and left to dry in the drying tunnel, at the end of the drying period that lasts between 60 and 90 days, the grapes are de-stemmed and sent to a light maceration in steel tanks, after crushing follows a long and slow fermentation at low temperature, after fermentation is done to refine in cement until bottling.

COLOR: Intense golden yellow.

SCENTS: Intense and persistent with hints of acacia honey and sweet almond.

PALATE: Round and balanced, elegant, warm and persistent with aromatic notes that recall the aromas.

SERVICE: 12-15 ° C in large glasses to enhance the scent.

colore / *color*



profumi / *scents*

