

Profumo di Sole

PASSITO



Garganega



Note di degustazione



esame visivo

Colore giallo paglierino intenso.
Media densità.



esame olfattivo

Prevalgono i sentori di frutta candita
e miele. Notevole il sentore di mela
cotogna.



esame gustativo

Dolce, gradevole con un fine sentore
di miele. Ricorda la mandorla tipica
della Garganega. Il finale non è
stucchevole ma ritorna il ricordo
della sapidità del terroir.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti nella parte più
meridionale dei Colli Berici (VI),
caratterizzata da esposizioni ottimali
e buone escursioni termiche.

SUOLI Calcare di origine Eocenica

UVE Garganega

EPOCA DI VENDEMMIA

Tardiva, fine settembre, inizio
ottobre.

MATURAZIONE Appassimento per
6 mesi, 2 anni di barrique di rovere.

2021



0,375 L

12,5% vol



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con i dolci di
mandorla, come i
Cantucci. Ottimo con i
biscotti di pasta frolla
e i tipici biscotti veneti,
gli Zaletti. Formaggi
saporiti come il Grana
abbinati a marmellate
e miele d'acacia.

