



PASSITAIA

RECIOTO DI GAMBELLARA DOC

Tipo di vino
bianco passito

Collocazione del terreno
località Montecrosetta e Monte Priare

Età del vigneto
oltre 30 anni

Tipo di terreno e giacitura
tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Uvaggio
100% Garganega

Vendemmia
in cassette con scelta di grappoli maturi e sani

Cura delle uve
appassimento in fruttaiolo naturalmente aereato
per almeno 120 giorni

Grado alcolico
13,3%

Zuccheri da svolgere
110 grammi/litro

Acidità
5,9 grammi/litro

Affinamento
in botte: 12 mesi in barriques e tonneau
in bottiglia: 9 mesi

Durata del vino
oltre 10 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia
bordolese bianca da 750ml - 375ml - 1500ml

Imballo
cartoni da 12 - 24 - 6

Colore
giallo dorato carico con riflessi ambrati

Profumo
intenso, seducente con fini note di passito

Sapore
di grande struttura,
equilibrato nelle prorompenti sensazioni
alcolica e dolce,
di lunga persistenza dell'aroma

Accompagnamento
vino da dessert e da meditazione, accompagna la piccola
pasticceria, i formaggi muffiti e il patè d'oca

