

Nel cuore dei **Colli Berici**
Profumo di Sole
Passito di Garganega



Profumo del Sole

Varietà contenute:

Garganega

Zona di Produzione:

Veneto - Colli Berici – Alonte (Vi)

Caratteristiche del Vigneto:

altitudine 100 m s.l.m.

Sistema di allevamento:

pergola veronese, 3.600 piante per ettaro

Vendemmia:

raccolta manuale in cassetta a metà ottobre

Vinificazione:

appassimento in cassetta e pigiatura soffice in febbraio, fermentazione in barriques di rovere francese nuova

Affinamento:

in barriques di rovere francese da 225 lt per 12 mesi, successivamente in vasca d'acciaio per ulteriori 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Colore:

giallo paglierino dorato, intenso e vivace, leggeri riflessi ambrati

Profumo:

sentori di miele di acacia e fiori d'arancio, di frutta secca con note vanigliate e leggera spezia

Gusto:

dolce, piacevole, sapido con leggera tannicità ma gradevolmente saporito

Abbinamenti gastronomici:

accostato a dolci sia secchi che cremosi, formaggi stagionati ed erborinati. In momenti di relax o a fine pasto, da solo ma leggermente fresco

Tenore alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Bottiglie: da lt 0.375