

VENETO IGT BIANCO PASSITO BIO ALBA CHIARA



Area di produzione: Veneto.

Le uve: Glera e Incrocio Manzoni.

Vinificazione: Le migliori uve di Glera e Incrocio Manzoni appassiscono per 3 mesi su graticci di legno in un locale

a deumidificazione forzata. Raggiunto il livello di zuccheri desiderato viene effettuata una classica vinificazione

in bianco. Nessun affinamento in legno.

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Zuccheri: 120 gr/l

Acidità totale: 6,5 gr/l

S02: 140 mg/l

Colore: Luminoso, giallo dorato con riflessi ambrati.

Sapore: Caldo, persistente con sfumature aromatiche che fanno pensare al miele ed alla confettura.

Profumo: Intenso, delicato, gradevole.

Abbinamenti: Vino da meditazione, ottimo con pasticceria secca e formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 12 °C.