

buonsapore

italienische Spezialitäten



Passito

REBSORTEN: Garganega, Cortese

ERNTE: dritte Dekade im September. Auswahl der besten Trauben aus den Weinbergen des Gutes, die von Hand in spezielle 4 kg-Kisten geerntet werden, wobei darauf geachtet wird, dass sich die Trauben nicht überlappen, um eine bessere Belüftung der Trauben zu gewährleisten

WEINBEREITUNG: Nach einer 3-4-monatigen Trocknung in Trocknungsräumen, wo die Trauben dehydrieren, und ihre Zucker- und Phenolstoffe konzentrieren, werden die Trauben im Winter nach der Ernte gepresst. Der so entstandene Most gärt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks und ruht 1 Jahr lang in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

FARBE: leuchtendes Goldgelb

BOUQUET: intensive fruchtige Noten von Aprikose, Sultaninen, Honig, Zitrusmarmelade

GESCHMACK: weich, intensiv und anhaltend mit einem langen, angenehmen Abgang

ALKOHOL: 15,5 % vol.