

BIANCO DI CUSTOZA PASSITO

Handgelesen und nur die besten Trauben werden nach dem Kaeltern und kurzer Makulation (einmanschen) bis in den Winter gekaeltert. Der Most in Eichen-Faessern min. neun Monate reifen lassen. Der Reifeprozess wird dann in der Flasche fortgesetzt und komplettiert.

Bezeichnung

Bianco di Custoza D.O.C. Passito

Weinreben

Garganega, Trebbiano und Cortese nach alter Tradizion.

Technik und Produktion

Handgelesen und nur die besten Trauben werden entsprechend an der Luft bis in den Winter Altern und Reifen lassen. Nach dem Kaeltern und kurzer Makulation (einmanschen) wird der Most in kleinen Weifaessern acht bis zehn Monate reifen lassen. Der Reifeprozess wird dann in der Flasche noch einige Monate fortgesetzt.

Organische Eigenschaften

Strohglebe Farbe mit goldenen Reflexen, tropisches wohltuendes Aroma Frisch und fruchtig mit einer typischen tropischen Note. Mild im Geschmack, anhaltend wuerzig.

Alkoholgehalt 14 % vol

Verkoestigung und Service

Si serve in calice da dessert alla temperatura di 13-14°C e si accompagna a pasticceria secca ma è anche compagno ideale di amicali conversazioni.

