

BIANCO DI CUSTOZA PASSITO

Las uvas se ponen a secar en cajas de madera a cielo abierto hasta la mitad del invierno. Fermenta en barricas de roble donde permanecen al menos por 8-10 meses. Se completa la crianza con algunos meses en botella.

Denominación

Bianco di Custoza D.O.C. Passito

Uvas

Garganega, Trebbiano y Cortese según la tradición.

Técnica de vinificación

Uvas seleccionadas, las que mejor se prestan a secar. Las uvas se ponen a secar en cajas de madera a cielo abierto hasta la mitad del invierno. Después de una breve maceración el mosto fermenta en barricas de roble donde se queda por lo menos por 8-10 meses. Se completa la crianza con algunos meses en botella.

Características organolépticas

Color oro brillante con perfumes elegantes de fruta madura, notas de vainilla, miel y especias. Sabor suave y redondo, caliente y envolvente.

Alcohol 14 % vol

Maridaje y servicio

Se sirve en copas de postre a una temperatura de 13-14° C y se acompaña con pasteles y pastas. Buen compañero para una placentera conversación.

