



denominazione: Passito Bianco Veneto IGT



produttore: Seiterre in Tenuta San Leone



categoria: Vino Bianco



vigne: Trebbiano, Garganega, Tocai, Cortese



Affinamento: Legno



regione: Lago di Garda



abbinamenti: Formaggi erborinati e pasticceria secca

Vino dolce ottenuto dalla spremitura di uve passite e successiva fermentazione in piccole botti di rovere; di colore dorato, odore intenso e fruttato, sapore vellutato ed armonico.

Si serve a fine pasto ed è l'ideale per accompagnare formaggi erborinati e pasticceria secca.