



www.agricolasala.it



PASSITO BIANCO VENETO IGT

Zona di produzione

Vigneti situati nella zona Classica della Valpolicella, nel Comune di Fumane.

Uvaggio

Garganega 80%, Trebbiano 20%.

Alcool

14% vol.

Vendemmia

Uva attentamente scelta, raccolta manualmente e deposta in cassette. Segue lento appassimento per 100-120 giorni delle uve in cassette o tramite grappoli appesi secondo il tradizionale metodo "Sala".

Vinificazione

Fermentazione tra i 15 e i 20 giorni con breve macerazione nei primi 5 per conferire al vino maggior struttura, profumi e il caratteristico colore dorato. Svinatura e arresto della fermentazione per mantenere la dolcezza e successivo affinamento in botti d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo dorato, fragranza di miele, albicocche e frutta essicata. Sapore tondo, morbido e dolce.

Abbinamento gastronomico

Vino da dessert, può essere abbinato a pasticceria secca, formaggi teneri, marmellate e noci.