

Passito Bianco del Veneto

IGT

Fino alla designazione delle denominazioni d'origine, la viticoltura in Valpolicella affiancava alle varietà a bacca rossa quelle a bacca bianca e uno dei vini più pregiati era il passito bianco. Le uve vengono appassite, pigiate a gennaio e poi lasciate a contatto con le vinacce per concentrare aromi e sapori. La maturazione avviene poi in piccole botti di legno per 6-8 mesi.

Vitigni	Garganega e altre varietà tipicamente coltivate in Veneto, tra cui Pinot bianco, Trebbiano, Malvasia e Chardonnay.
Ubicazione e Caratteristiche	Veneto da parcelle di varie altitudini e esposizioni
Suoli	Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Vari sistemi di allevamento e densità d'impianto
Epoca vendemmia	Raccolta da fine agosto ad ottobre secondo la maturazione della varietà
Appassimento	Appassimento naturale dei grappoli, ben spaziati in piccole cassette per circa 90 giorni in fruttai con controllo costante delle condizioni di temperatura e umidità, fino ad un calo del 40% del loro peso
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice, con il mosto lasciato a breve contatto con le bucce in attesa dell'alzata delle vinacce, poi qualche giorno di fermentazione con lieviti selezionati. Si procede con travasi di pulizia per facilitare un arresto spontaneo della fermentazione e mantenere il residuo zuccherino
Affinamento	Maturazione in piccoli fusti di rovere per 6-8 mesi, poi a seguire, affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo dorato. Intenso e caratteristico con sentori di vaniglia e confetto, miele e cannella. Al palato risulta complesso e armonico, dolce, avvolgente, pieno e delicato
Dati Analitici	Alcohol: 14% vol
Formati	0,5 l
Abbinamenti	Pur essendo squisito da solo, diventa l'accompagnamento perfetto per il panettone veronese, il pandoro o la maggior parte dei dolci. Altrettanto eccellente l'abbinamento a formaggi saporiti, miele e mostarde. Da servire fresco come perfetto fine pasto
Temperatura di Servizio	Servire tra 12° - 14°
Conservazio	Un vino che continuerà ad evolversi in cantina, guadagnando in profondità, complessità e note terziarie nel corso di 15-20 anni