

# 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.

<b>Vitigni</b>	Garganega e altre varietà tipicamente coltivate in Veneto, tra cui Pinot bianco, Trebbiano, Malvasia e Chardonnay.
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	Veneto da parcelle di varie altitudini e esposizioni
<b>Suoli</b>	Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo
<b>Forma d'allevamento e densità d'impianto</b>	Vari sistemi di allevamento e densità d'impianto
<b>Periodo Vendemmia</b>	Raccolta da fine agosto ad ottobre secondo la maturazione della varietà
<b>Appassimento</b>	Appassimento naturale dei grappoli, ben spazati 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
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	Maturazione in piccoli fusti di rovere per 6-8 mesi, poi a seguire, affinamento in bottiglia
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	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.
<b>Dati Analitici</b>	Alcol: 14% vol.
<b>Formati</b>	0,5 l
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di Servizio</b>	Servire tra 12° - 14°
<b>Conservazione</b>	Un vino che continuerà ad evolversi in cantina, guadagnando in profondità, complessità e note terziarie nel corso di 15-20 anni