

Passito *Bianco del Veneto*

i.g.t.

TeF Collection

Zona di produzione / la provincia di Verona

Suolo / terreni collinari di origine morenica e vulcanica su detriti rossi e basalti

Vitigni / Garganega 60%, Chardonnay 40%

Produzione in vigna / ca. 80 q.li per ettaro

Raccolta / a mano selezionando i grappoli giunti a maturazione ottimale.

L'uva viene posta in plateaux e lasciata appassire per 3-4 mesi con presenza di muffa nobile

Metodo di produzione / pressatura soffice delle uve per estrarre solo il mosto fiore e successiva fermentazione lenta in barriques

Affinamento / in barriques per 12-16 mesi e successivo riposo in acciaio

Dati analitici / Alcool 13.5% vol.,
Zuccheri 100 g/l, Estratto secco 27 g/l,
Acidità totale 5.80 g/l, pH 3.50



Colore / giallo oro

Bouquet / ampio ed etereo con sentori di fiori d'arancio e vaniglia

Sapore / dolce, armonico, caldo e persistente

Abbinamento gastronomico / vino da dessert e da meditazione, ottimo accompagnamento di foie gras e pasticceria in genere

Consumo / vino da gustare al meglio nell'arco di 3-4 anni

Temperatura di servizio / 14°-15°C

Cantina F.lli Zeni srl / Reg. Imp. di Verona n. 04142840232 / P.IVA 04142840232
via Costabella, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda
T. +39 045 621 27 02 / F. +39 045 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it

