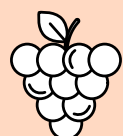


Passito Bianco "Adelia"



ZONA DI PRODUZIONE:

Valeggio sul Mincio, 3km da Custoza - Verona



VITIGNI:

Selezione di uve a bacca bianca.



VINIFICAZIONE:

Selezione delle uve ad appassimento in cassette per 40 giorni. Segue la vinificazione in bianco in tonneau di rovere per 10-12 mesi. Affinamento del vino per diversi mesi in vasche di acciaio inox, poi in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo dorato. Un vino dolce, un nettare aromatico e ben equilibrato; di buona struttura con acidità persistente che pulisce la bocca.

GRADAZIONE ALCOLICA:

14%



ABBINAMENTI:

Perfetto con formaggi stagionati o come dessert con pasticceria secca.

