Passito veneto IGT

Tenute Falezza Via Belvedere 35/A

37131 Verona

TENUTE FALEZZA

www.tenutefalezza.com

Caratteristiche Organolettiche

Il Passito Veneto IGT è ottenuti interamente dalle uve autoctone di Garganega ottimo da abbinare con tutti i dolci .

Colore

Colore giallo ambra.

Profumo

Al naso presenta un intenso profumo di fiori bianchi e note speziate.

Consigli

Sevire a 14-16°C, preferibilmente in ampi ballon di cristllo.

Abbinamenti

Consigliato con tutti i dolci, specialmente quelli morbidi e cremosi. Ottimo freddo, per chiudere i pasti.

Gusto

Sapore armonico e vellutato con una particolare nota di mandorla tostata e miele. È dolce ma anche fresco e sapido, il giusto equilibrio di dolcezza ed eleganza.

Vitigni

Garganega 100%

Vinificazione

Fermentazione : 30 giorni Affinamento in botti di Rovere francese: 24 mesi in barrique (250 litri) Affinamento in bottiglia: 6 mesi Potenziale:10/12 anni

Residuo zuccherino: 140 g/l Grado alcolico :13,00 % vol. Acidità totale: 6 g/l Estratto:31 g/l



