

VILLA CORDEVIGO

VILLA CORDEVIGO FIORDILEJ

PASSITO BIANCO DEL VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Classificazione: Passito Bianco del Veneto IGT

Tipo di vino: bianco dolce

Prima annata di produzione: 2002

Zona di produzione : vigneti di proprietà nel comune di Cavaion Veronese , nell'entroterra del lago di Garda , in provincia di Verona

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Uve: Garganega 80%, Incrocio Manzoni 20%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia : fine settembre-primi giorni di ottobre

Vinificazione: ottenuto con la tecnica dell'appassimento, tradizionale del Veneto. Le uve vengono fatte appassire 4/5 mesi in plateau . La pigiatura avviene in maniera soffice per conservarne l'integrità degli aromi . Il mosto viene fatto fermentare in piccole botti, finché il residuo zuccherino non è attorno ai 100 grammi per litro

Affinamento: dopo un anno di affinamento, riposa tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Numero di bottiglie prodotte: 6.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore : giallo dorato brillante , con sfumature ambrate

Profumi: miele d'acacia, albicocca secca e frutta candita, frutta tropicale

Gusto: sapore dolce, pulito ed aromatico e frutta candita pienamente corrispondente con i profumi avvertiti all'olfatto (miele, frutta essiccata). Ricordi di fiori, di vaniglia e di nocciola, elegante retrogusto di mandorla. Dolce ma non stucchevole per la buona acidità tipica dei vini delle regioni settentrionali

Abbinamenti: piccola pasticceria secca, pasta frolla, torta di mele, strudel. Ideale anche in abbinamento con i formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) e con il foie gras

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C