

Passito

FEF Collection

Igt Bianco Del Veneto

Anbaugebiet:

Provinz Verona, Venetien

Boden:

Hügelland moränischen und vulkanischen Ursprungs mit Untergrund aus Geröll und Basalt

Rebsorten:

Garganega
Chardonnay

Weinlese:

selektive Handlese der vollreifen Trauben, die in Plateaux-Kisten für 3-4 Monate mit den von Edelfäule befallenen Beeren zum Trocknen gelegt werden

Weinbereitung:

sanfte Pressung der Trauben zur Gewinnung des Vorlaufmostes und darauffolgende langsame Gärung im Barrique

Ausbau:

12 bis 16 Monate in Barriquefässern und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13.5 % Vol.

Farbe:

goldgelb

Bouquet:

weich und ätherisch, mit Anklängen von Orangenblüten und Vanille

Geschmack:

süß, harmonisch,
warm und lang anhaltend

Serviervorschläge:

Dessertwein, empfohlen zu Gebäck (mit Cremefüllung oder Fruchtbelag) und Teegebäck

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb von 3-4 Jahren getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

14°-15°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it