

Passito

FEF Collection

Igt Bianco Del Veneto

Zona di produzione:
la provincia di Verona

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

Vitigni:
Garganega
Chardonnay

Raccolta:
a mano selezionando i grappoli
giunti a maturazione ottimale.
L'uva viene posta in plateau e
lasciata appassire per 3-4 mesi
con presenza di muffa nobile

Metodi 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:
alcol 13.5 % vol.

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



ZENI
1870

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