



Michelangelo Passito Bianco

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica molto argilloso e calcareo.
- Vinificazione:* Settembre inizio ottobre con raccolta a mano in plateau di legno, i frutti verranno poi pigiati in gennaio e febbraio. Macerazione con le bucce per circa 48 ore, fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 16°C per 4-5 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C.
- Affinamenti:* Maturazione in barrique di acacia e rovere francese minimo per 14 mesi, successivamente riposa in acciaio inox.
- Colore:* Giallo dorato intenso.
- Bouquet:* Profumi floreali con note di biancospino, sentore di miele, marmellata, frutta secca e spezie.
- Gusto:* Decisamente dolce e fruttato armonicamente legato al piacere di sentori di mandorla.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 7-8 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per dolci
seccchi e torte a base
di crema.



14,00 % Vol



Servire a 10 - 12 °C



Garganega
Trebiano Toscano
Cortese