



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

PASSITAIA

TIPO DI VINO

Recioto di
Gambellara doc

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta
E Monte di Mezzo
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Garganega in purezza uva autoctona



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata dell'uva in piccole cassette e poste in fruttajo fino a fine gennaio. Lenta fermentazione durante il periodo freddo invernale. Maturazione e continue rifermentazioni durante gli anni successivi in vasche di cemento. Affinamento in legno in piccole botti di secondo passaggio. Imbottigliamento dopo 6/7 anni dalla vendemmia.

%
VOL

ALCOOL
13 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
115 gr/lit



ACIDITA'
5,9 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo dorato carico
tendente all'ambrato



ABBINAMENTI

Si abbina con tutta la
pasticceria secca e
la tipica torta
sbrisolona.



PROFUMO

Intenso, con note di
miele, fiori, vaniglia
e legni nobili.
Spicca un lieve
profumo di incenso

Sensazionale è
l'abbinamento con il
formaggio erborinato
dai sapori intensi o lo
stagionato
d'alpeggio e con il
foie gras



SAPORE

Dolce e pieno,
buon corpo,
eccellente
equilibrio fra acidità
e zuccheri residui



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 12 bottiglie

