



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

PASSITAIA

TIPO DI VINO
PASSITO
VENETO IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Tufi basaltici ferrosi collinari
di origine vulcanica

**COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO**

Montecrocetta
E Monte di Mezzo
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VARIETA' DI UVA

Garganega in purezza uva
autoctona



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata
dell'uva in piccole cassette e
poste in fruttai 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.

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



PROFUMO

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



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

75 cl
37,5 cl

