

PASSITO DEL VENETO

Zona di produzione: vigneti collinari situati in zona retrostante la cantina

Vitigni: garganega 100%

Denominazione: I.G.T

Produttore: TENUTA GRIMANI DI CAVAGGIONI DINO & ANDREA S.S.

Collocazione Geografica: Roncà (VR)

Altitudine: 200 metri s.l.m. **Esposizione:** Sud-Est

Territorio: misto in parte vulcanico ed in parte argilloso

Sistema di allevamento: pergola veronese

Densità dei Ceppi: per Ha 2500

Produzione di uva per Ha: 50 q.li/Ha

Età media delle viti: centenarie

Epoca di raccolta: fine settembre

Vinificazione: le uve vengono raccolte rigorosamente a mano e dopo un'attenta e accurata selezione fatte appassire in locali freschi ed arieggiati fino al mese di marzo, per ottenere la concentrazione zuccherina idonea e l'evoluzione aromatica tipica.

Successivamente vengono pigiate e fatte fermentare per circa 40/50 giorni a temperature molto basse, al fine di caratterizzare i profumi e gli aromi di questo elegante prodotto.

Affinamento: il vino viene fatto maturare per un anno in serbatoi d'acciaio inox, a temperatura controllata, per mantenerne inalterata la freschezza.

In bottiglia tre mesi in locali condizionati, prima dell'immissione al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo oro brillante.

Profumo: ricco, intenso di mela cotogna, fichi ed albicocche in un mix con miele d'acacia.

Sapore: intensi aromi di frutta secca si fondono con una ricca ed equilibrata dolcezza. Molto armonico ed avvolgente. Lungo e pulito il retrogusto di mandorla. Elegante, seducente ed invitante come il bacio degli innamorati.

