



DOLCI ODI ALTO MINCIO IGT PASSITO

“SUADENTE ED ELEGANTE, QUASI
COME UN NETTARE”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella verdeggiante zona collinare di Monzambano.

VITIGNO

100% Garganega

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La garganega viene raccolta intorno la fine di settembre, con un'accurata selezione dei grappoli. Gli acini vengono fatti appassire per 60 giorni a temperatura controllata, delicatamente pressata infine il vino viene fatto fermentare e invecchiare in tonneau di rovere francese per almeno 6 mesi.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore oro, con velature ambrate. Frutta matura, limone, caramello e caramelle al naso. Al palato si presenta dolce con note fruttate e di miele e fiori di acacia. Vino dolce ma ben bilanciato con l'acidità.

ALCOOL 13%



IL CONSIGLIO

Si abbina a formaggi come Gorgonzola e similari. Ideale con la frolla, in particolare quella tipica mantovana: la "sbrisolona".

