

VILLA CORDEVIGO

VILLA CORDEVIGO FIORDILEJ

PASSITO BIANCO DEL VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Classificazione: Passito Bianco del Veneto IGT

Tipo di vino: bianco dolce

Prima annata di produzione: 2002

Zona di produzione : vigneti di proprietà nel comune di Cavaion Veronese , nell'entroterra gardesano, in provincia di Verona

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Uve principali: Garganega, Incrocio Manzoni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 q /ha ca.

Epoca di vendemmia : fine settembre-primi giorni di ottobre

Vinificazione: ottenuto con la tecnica dell'appassimento.

Le uve vengono fatte appassire per 4/5 mesi in plateaux.

La pigiatura avviene in maniera soffice per conservare l'integrità degli aromi .

Affinamento: in acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore : giallo dorato brillante , con sfumature ambrate
Profumi: miele d'acacia, albicocca secca e frutta candita, frutta tropicale

Gusto: sapore dolce, pulito ed aromatico e frutta candita pienamente corrispondente con i profumi avvertiti all'olfatto (miele, frutta essiccata). Ricordi di fiori, di vaniglia e di nocciola, elegante retrogusto di mandorla. Dolce ma non stucchevole per la buona acidità tipica dei vini delle regioni settentrionali

Abbinamenti: piccola pasticceria secca, pasta frolla, torta di mele, strudel. Ideale anche in abbinamento con i formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) e con il foie gras

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C