



Passito Bianco IGT Veneto “Giusti”

Zona di produzione:

Questo vino bianco passito viene prodotto con le migliori uve Glera e Manzoni Bianco provenienti dai vigneti situati in Veneto, nella zona collinare del Montello e dei Colli Asolani, nel comune di Nervesa della Battaglia e precisamente nei vigneti della tenuta “Abbazia” situato alle pendici del Montello.

Terreno:

Terreno argilloso di colore rosso ricco in ferro.

Vigneto:

La forma di allevamento utilizzata è il Guyot. Il numero di piante per ettaro è di circa 5000 piante.

Tecnologia adottata:

L’uva raccolta a Settembre viene messa ad appassire nei nostri granai per un periodo di 4-5 mesi. Segue vinificazione in bianco con breve macerazione delle uve e fermentazione lentissima che avviene all’interno di barriques di rovere francese a temperatura costante ad opera di lieviti selezionati. Fermentazione ed affinamento durano per circa 12-18 mesi prima dell’imbottigliamento.

Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 13,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 100 ± 20

Acidità totale: g/l 6,20 ± 0,50

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino carico con riflessi ambrati.

Profumo: intenso, fruttato, con note di miele vaniglia e fiori.

Sapore: presenta una buona cremosità e rotondità in bocca.

Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 7 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

Abbinamenti:

Ottimo a fine pasto abbinato a i dolci o a formaggi stagionati.

Temp. di servizio: 12-14° C.

Conservazione: In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Tipo d’imballo e modalità di commercializzazione: Bottiglie di vetro di capacità da 0,375 l confezionate in cartoni da 6 bottiglie coricate.

