



FAÈ PASSITO BIANCO

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNI

Incrocio Manzoni 6.0.13
(Riesling Renano x Pinot Bianco).

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Colore giallo con riflessi dorati.

OLFATTO

Intenso e complesso. Si avvertono delicate note di fiori bianchi, confettura di albicocca, agrumi canditi ed il miele.

GUSTO

Ampio e caldo, armonico e dolce, con corpo elegante, sapido e molto persistente.

ACIDITÀ 5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 100 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE

RESA 90 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre.
Prodotto solo in particolari annate.

APPASSIMENTO

Dopo l'accurata selezione delle uve in campo e la sistemazione in piccole cassette di legno, i grappoli rimangono per molti mesi ad appassire naturalmente in locali ben areati.

FERMENTAZIONE

Il mosto fermenta lentamente su barili in legno da 5 ettolitri in locali a temperatura ed umidità controllata.

AFFINAMENTO

2 anni in legno di acacia e 6 mesi in bottiglia.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

ALTIMETRIA 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE Nord - Sud

TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso pesante.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CONSIGLI E FORMATI

ABBINAMENTI

Ottimo vino da dessert e meditazione, si accompagna egregiamente a formaggi erborinati e saporiti con una punta di miele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

CONSERVAZIONE

Grazie al buon tenore alcolico, ai tannini ed all'affinamento in legno, si presta anche ad un naturale invecchiamento. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

FORMATI

Bottiglia da 50 cl.