



FAÈ PASSITO BIANCO

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



REBSORTEN

Incrocio Manzoni 6.0.13
(Rheinriesling x Pinot Bianco).

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Von gelber Farbe mit goldenen Reflexen.

GERUCH

Intensiv und komplex. Zu erkennen zarte Anklänge an weiße Blüten, Marillen-Konfitüre, kandierte Südfrüchte und Honig.

GESCHMACK

Ausholend und samtig, harmonisch und süß, eleganter Körper, wohlschmeckend und lange anhaltend.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 100 g/l

ALKOHOL 13,5% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 90 q/ha

LESEPERIODE

Zweite Septemberwoche. Wird nur in besonderen Jahren erzeugt.

AUSTROCKNUNG

Nach sorgfältiger Auslese der Trauben vor Ort, werden sie in kleinen Holzkisten angeordnet und zur natürlichen Austrocknung viele Monate in gut belüfteten Räumen gelagert.

GÄRUNG

Der in 5-Hektoliter-Holzfässer gefüllte Most wird in Räumen mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit langsam vergoren.

AUSBAU

2 Jahre in Akazienholz und 6 Monate in der Flasche.

ANBAUGEBIET

LAGE

Colline di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Nord - Süd

BODENBESCHAFFENHEIT

Schwerer Tonboden.

PFLANZDICHT

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Vorzüglicher Dessert- und Meditationswein, passt herrlich zu Edelpilzkäse mit etwas Honig.

SERVIERTEMPERATUR

12 - 14 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

LAGERUNG

Durch guten Alkohol, Tanningehalt und Ausbau in Holz, geeignet für natürliche Alterung. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

FORMATE

Flasche mit 0,50 Liter.

BEPIN DE ETO

Società Agricola
di Ceschin Ettore S.S.

Via Colle, 32/a - 31020
San Pietro di Feletto TV - Italia

T 0438 486877
F 0438 787854

I www.bepindeeto.it
E info@bepindeeto.it

P. IVA 03781020262