



Codice Articolo	&21073
OTTELLA PASSITO PRIMA LUCE'14 12,5° 37,5	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,6
Caratteristiche	
Denominazione: Bianco Veneto I.G.T.	Tipologia: Vini dolci
Regione: Veneto	Paese: Italia
Vitigno:	Uvaggio: Turbiana, Garganega, Sauvignon
Dosaggio:	Sosta sui lieviti:
Altre note	
Grado alcolico: 12,5	

Le uve provengono dai vigneti situati nelle zone più vocate e di collina di San Benedetto di Lugana. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse. Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfeccatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a bassa temperatura (12°), in piccola botte d'acciaio. Riposa minimo 18 mesi in cantina prima di essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima della messa in commercio. Colore: Giallo carico, denso con riflessi dorati. Naso: Si apre con note calde di albicocca disidratata e miele. Lungo e avvolgente. Bocca: Approccio profondo. Sviluppo al palato caldo e cremoso, avvolgente. Straordinaria corrispondenza dell'albicocca a livello gustativo. Una sensazione dolce, abilmente dosata.