

FIORDILEJ
Passito del Veneto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Classificazione: Passito del Veneto I.G.T.

Tipo di vino: bianco dolce

Prima annata di produzione: 2002

Zona di produzione: vigneti di proprietà nei comuni di Affi e Cavaion Veronese, nell'entroterra del lago di Garda, in provincia di Verona

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Uve: Sauvignon 40%, Garganega 30%, Incrocio Manzoni 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia: fine settembre-primi giorni di ottobre

Vinificazione: ottenuto con la tecnica dell'appassimento, tradizionale del Veneto. Le uve vengono fatte appassire per circa 120 giorni in plateau. La pigiatura avviene in maniera soffice per conservarne l'integrità degli aromi. Il mosto viene fatto fermentare in piccole botti, finché il residuo zuccherino non è attorno ai 100 grammi per litro

Affinamento: in barrique per oltre un anno ed in bottiglia per tre mesi prima della commercializzazione

Numero di bottiglie prodotte: 6.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo dorato brillante, con sfumature ambrate

Profumi: miele d'acacia, albicocca secca, frutta tropicale

Gusto: sapore dolce, pulito ed aromatico, pienamente corrispondente con i profumi avvertiti all'olfatto (miele, frutta essiccata). Ricordi di fiori, di vaniglia e di nocciola, elegante retrogusto di mandorla

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*

Note: eccellente anche come vino da conversazione fuori pasto

Alcol: 13%