

Passito Bianco “Bure Alto” Igt

Colore: Caldo e dorato.

Profumo: Intenso con sentieri di miele,
frutta secca, datteri e fichi secchi banana e albicocca

Sapore: Dolce, ma per nulla stucchevole lungamente persistente con evidenti richiami vaniglia mieli d’acacia e fiori di campo Richiama inoltre nettamente le sensazioni olfattive.

Terreno: Calcareo e ricco di scheletro.

Uvaggio: Garganega e Malvasia.

Sistema di Allevamento: “Pergola veronese”

Resa: 18 HI/Ha

Vendemmia: Selezione e raccolta manuale dei grappoli. L’uva va appassita in cassette di legno fino a febbraio Marzo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata delle uve.
La fermentazione che avviene ad una temperatura che varia dagli 8 ai 15 ° c ha una durata di circa 20 giorni con la separazione delle bucce dopo il secondo giorno di macerazione.

Affinamento In barriques di rovere francese ed acacia per 30 mesi dove avviene la fermentazione mallolatica Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Parametri Alcool svolto 13%

Analitici: Zucchero Residuo 110g/l

Acidità totale 6,20 g/l

PH 3,50

Estratto Secco netto

Gastronomia: Consigliato con tutti i dolci di pasticceria secca e creme.

Temperatura

di Servizio: 14°C ed aprire la bottiglia un’ora prima del consumo