

TRANALTRI

Passito Bianco Veneto - I.G.P.



TRANALTRI

Passito Bianco Veneto - I.G.P.



ORO DOLCE

Il nome di questo vino è un'espressione dialettale veneta che significa "tra di noi". L'etichetta raffigura dei bambini stilizzati che alludono al concetto di gioco, festa e piaceri tra amici.



Paese/Regione:

Negrar, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)

Tipologia di terreno:

Calcareo, argilloso

Uve:

Trebbiano toscano 70%,
Garganega 30%

Dati analitici:

Alcol 13%,
Zuccheri 55 g/l
Acidità totale 7 g/l
Estratto secco 80 g/l
pH 3,3

Operazioni di vigneto:

Concimazioni organiche e potature manuali, selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale tra la 2°/3° decade di settembre.

Vinificazione e invecchiamento:

Appassimento in plateau per minimo 4 mesi. Il mosto dell'uva viene poi separato e decantato staticamente, segue la fermentazione. Affinamento in carati di piccole dimensioni (100 litri) per un minimo di 3 anni senza alcuna operazione di travaso né rabbocchi. Prima dell'imbottigliamento viene microfiltrato a 1 mc. Questo passito è prodotto solo nelle annate di pregio.

Abbinamento ideale:

Adatto a formaggi erborinati, mousse di cioccolato, yogurt, frutta secca. Ottimo vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 12°C

Bicchiere consigliato:

Calice a tulipano, ballon

Analisi visiva:

Di colore giallo tenue, con riflessi verdolini, più carico verso l'oro con l'invecchiamento.

Analisi olfattiva:

Fiori bianchi, miele di acacia, frutta secca, pietra focaia.

Analisi gustativa:

Dolce e sapido allo stesso tempo con espressione di erbe, frutta bianca e miele, persistente con mineralità che bilancia e complessa tutti gli elementi.

Formati disponibili:

0,375 l

Packaging:

Cartoni da 1 e 6 bottiglie

