

# 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 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 nello stesso momento con espressione di erbe, frutta bianca e miele, persistente con mineralità che bilancia e complessa tutti gli elementi.

### Formati disponibili:

0,375 Lt

### Packaging:

Cartoni da 1 e 6 bottiglie

