



IL RADIOSO DI NONNO CIAMPANI PASSITO BIANCO IGT DEL VENETO

Dalla riscoperta dell'antica pratica dell'appassimento dell'uva in un fruttajo, ecco il Radioso di Nonno Ciampani - Passito.

VITIGNI: Garganega, Cortese

RACCOLTA: terza decade di settembre. Selezione delle uve migliori dei vigneti di proprietà, raccolta manuale in apposite cassette da 4kg, avendo cura di non sovrapporre i grappoli, in modo da garantire un migliore arieggiamento degli acini

VINIFICAZIONE: dopo un appassimento di 3-4 mesi in fruttajo dove l'uva disidratandosi concentra le proprie sostanze zuccherine e fenoliche, l'inverno successivo alla vendemmia l'uva viene pigiata. Il mosto che si ottiene termina la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, e riposa in bottiglia per 1 anno prima della messa in vendita

COLORE: giallo dorato brillante

BOUQUET: intenso di note fruttate di albicocca, uva sultanina, miele, marmellata d'agrumi

GUSTO: morbido di corpo, intenso e persistente con finale lungo e piacevole

SERVIAMO CON: si abbina perfettamente a formaggi erborinati e piccanti, abbinati con miele e marmellate, pasticceria e dolci secchi.

ETICHETTATURA AMBIENTALE: Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo Comune. Bottiglia GL 70 VETRO | Capsula C/PVC 90 PLASTICA | Tappo FOR 51 SUGHERO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 10-12 °C



0,375 l



13,5 % vol