

# Passito

WINEGROUP  
*seiterre*



**Denominazione:** Passito



**Packaging:** 0,50 l



**Categorie:** Vino Bianco



**Affinamento:** Legno e acciaio



**Vigne:** Garganega, Trebbiano, Tocai e Cortese



**Regione:** Lago di Garda



**Abbinamento:** Formaggi stagionati, pasticceria, dolci secchi

Vengono raccolti solo i migliori grappoli, quelli che meglio si prestano all'appassimento. Le uve così raccolte vengono messe a riposo nei fruttai ben aerati e lasciate appassire fino ad inverno inoltrato. Dopo la pigiatura con breve macerazione, il mosto fermenta in piccole botti di rovere dove vi rimane per almeno 8-10 mesi. L'affinamento si completa poi con alcuni mesi di bottiglia.

Colore giallo oro brillante, profumi elegantidi frutta matura con sentori di vaniglia, miele e spezie. Sapore morbido, caldo e avvolgente.

Servire a 12°-14°C

Via Gardesana Sud 3301  
Salionze di Valeggio s/M (VR)

[www.sanleone.net](http://www.sanleone.net)

