

# SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



## Passito

**Denominazione:** Passito

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

**Tipologia terreno:**

**Vinificazione:**

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:**

**Profumo:**

**Sapore:**

**Grado alcolico:**

**Temperatura di servizio:**

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

**Descrizione:**

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

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - [www.seiterre.com](http://www.seiterre.com) - [info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com) - [vigneti@pec.vinirizzi.com](mailto:vigneti@pec.vinirizzi.com)

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9