



**Uvaggio •
GRAPE
VARIETY:**
Garganega



Passito Bianco

I.G.T.



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Appassimento delle uve per 90 giorni,
affinamento in tonneaux per 48 mesi

*Drying of the grapes for 90 days followed by a
48 months aging after withering in tonneaux-
barrels*



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Giallo dorato luminoso

Luminous golden yellow



Olfatto • NOSE:

Una sontuosa complessità avvolge i
sensi non appena il calice viene portato
al naso. Mango, papaya, nocciole e
pasticceria secca si aprono a una
speziatura di noce moscata, cannella,
miele e arancia caramellata

*Sumptuous complexity envelops the senses
as soon as the glass nears the nose. Mango,
papaya, hazelnuts and biscuits give way to
reveal spicier notes of nutmeg, cinnamon,
honey and caramelized orange*



Aroma • PALATE:

Sorprende per la delicata dolcezza,
in perfetto equilibrio tra sapidità e
freschezza che rendono questo vino
passito fresco e mai stucchevole

*This wine surprises the drinker with the
delicacy of its sweetness and the perfect
balance between sapidity and freshness
that never lets it become noisome*