



Uvaggio •  
REBSORTE:  
Garganega



# Passito Bianco

I.G.T.



## Affinamento • VEREDELUNG:

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

*Trocknung der Trauben über 90 Tage, Ausbau in  
Tonneaux für 48 Monate*



## Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



### Colore • FARBE:

Giallo dorato luminoso

*Leuchtendes Goldgelb*



### Olfatto • GERUCH:

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

*Eine prächtige Komplexität erfüllt die  
Sinne, sobald man das Glash an die Nase  
hält. Mango, Papaya, Haselnüsse und  
Trockengebäck mit Übergang zu einem  
würzigen Bouquet von Muskatnuss, Zimt,  
Honig und karamellierter Orange*



### Aroma • AROMA:

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

*Überrascht durch die delikate Süße  
in perfektem Gleichgewicht zwischen  
Vollmundigkeit und Frische, die ihn frisch  
und nie unangenehm süß schmecken lassen*