



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona -VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*

PASSITO VENETO IGT

Il Passito Veneto IGT è ottenuto interamente dalle uve autoctone di Garganega. Ottimo da abbinare con tutti i dolci.



Uvaggio: Garganega 100%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: guyot



Vendemmia: a mano a settembre

Appassimento: per 120 giorni nel fruttai



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Fermentazione: 30 giorni in acciaio



Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere francese, di cui il 70% in botti grandi (25 hl) e il 30% in barrique (225 l)

Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Colore: giallo ambra

Naso: questo vino esprime un intenso profumo di albicocca secca, miele, noce moscata e noce.

Palato: sapore armonico e vellutato con una particolare nota di mandorla tostata e miele. È dolce, ma anche fresco e sapido, il giusto equilibrio di dolcezza ed eleganza



Abbinamenti: consigliato con tutti i dolci, specialmente quelli morbidi e cremosi, e frutta secca

Alcohol: 13,5%

