



Agricola CONATI di Marco Conati & C. sas

Scheda tecnica Passito Bianco IGT



Tipologia:	Vino bianco.
Vitigni:	Garganega 40%, Trebbiano Toscano 60%.
Zona di coltivazione:	Valpolicella Classica, Verona, Veneto.
Tipologia del terreno:	Argilloso-calcareo di origine morenica.
Vendemmia:	Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta.
Vinificazione:	Le uve dopo un appassimento di 5 mesi c/ca vengono diraspate e pressate. Il mosto viene decantato naturalmente per 10/15 gg. e poi messo in barili da 350 litri, dove fermenta senza uso di lieviti selezionati e rimane poi minimo per 36 mesi senza alcun intervento.
Gradazione:	12,5 % Vol.
Colore:	Giallo con riflessi dorati.
Aroma:	Profumi di frutta secca, miele e spezie.
Gusto:	Complessità che dal naso viene confermata in bocca, con ulteriori spezie ed una chiusura persistente con note minerali di pietra focaia.
Abbinamenti tipici:	Vino bianco da dessert da abbinare a dolci secchi, cioccolato amaro, formaggi erborinati, frutta secca o da meditazione. Mantiene le sue caratteristiche per più di 9-12 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.



Type:	White wine.
Grapevine:	Garganega 40%, Trebbiano Toscano 60%.
Area of cultivation:	Valpolicella Classica, Verona, Veneto
Type of soil:	Clay and calcareous of morenic origin.
Harvest:	Picked up at the end of September.
Winemaking:	After the drying process of about 5 months, the stalks are removed from the grapes and the grapes are pressed. The must is decanted naturally for 10/15 days. Then it is put into barrels of 350 litres, where it ferments without the use of selected leaven and stays for at least 36 months without any intervention.
Alcoholic content:	12,5 % Vol.
Colour:	Yellow with golden reflection.
Fragrance:	Fragrance that reminds of dried fruits, honey and spices.
Taste:	Complexity whose fragrance is confirmed in the mouth, with ulterior spices and a persistent aftertaste, with characteristic signs of minerals and flint.
Gastronomy:	White dessert wine to couple with dry sweets, plain chocolate, cheese with blue-green marbling, dried fruits or for meditation.
Preservation:	It keeps its characteristics for 9-12 years; it must be conserved, like each type of wine, in cool (under 18°) and not exposed to direct sunlight places, not subject to strong thermal changes.



CONFEZIONE CORICATA

Conf. da 6 bott. da 0,375 l : totale 2,25 l

Dimensioni: 30x20x14 cm

Peso totale a confezione: 4,5 kg

Chiusura: ad incastro con nastro trasparente o colla a garanzia della chiusura

Via Incisa, 10 – 37022 Fumane (VR) - ITALY

C.F. e Partita IVA 02211920232 - n° registro imprese di Verona VR091-30381 - REA di Verona n°223617 - Tel. +390456839130 - Fax +390456839130
www.agricolaconati.com - E-mail: marco@agricolaconati.com