



Agricola CONATI di Marco Conati e C. sas

Via Incisa 10 - 37022 Fumane (VR)
Tel +39 045 6839130 - Fax 0039 045 6839130

www.agricolaconati.com

marco@agricolaconati.com

PASSITO BIANCO 2001

Classificação: Indicação Geografica Tipica.

Filosofia de produção: Reforçando a tradição que também via a Valpolicella produtora de vinhos brancos passiti gostaríamos de propor uvas Garganega e Frebbiano Toscano em forma doce, com evidente notas de mel e fruta seca que com amadurecimento que se completa com especiarias.

Variações de uvas: Garganega 40%, Trebbiano Toscano 60%

Vinificação/refinamento: as uvas depois un apassimento de cerca 5 meses veem prensadas.O mosto vem decantado naturalmente por 10/15 dias depois colocado em barris de 350 litros, onde fermente sem uso de fermentos selecionados, e permanece no minimo por 36 meses, sem nenhum intervento.

Descrição: de cor amarelo com reflexos dourados.Perfumes de fruta seca, mel e especiarias.Complexidade que vai do aroma e se confirma na boca, com complementos de especies e um fechamento persistente com notas minerais de pedra focaia.

Indicação: vinho branco pra "dessert", combina com doces secos, chocolate amaro, queijos com ervas, fruta seca ou pra meditação.

