



**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](http://www.agricolaconati.com)

[marco@agricolaconati.com](mailto:marco@agricolaconati.com)

**PASSITO BIANCO 2001**

**KLASSIFIZIERUNG:** Typische geographische Indikation

**PRODUKTIONSPHILOSOPHIE:** Wir folgen der Tradition der früheren Valpolicellaproduktion von 'Passito' Weißweinen und schlagen süße Garganega und Trebbiano Toscano Trauben vor, mit deutlichen Merkmalen von Honig und getrocknete Früchte, die mit der Zeit zu Gewürzen heranreifen.

**WEINSTÖCKE:** Garganega 40%, Trebbiano Toscano 60%..

**VINIFIZIERUNG/AFFINATION:** Nach dem ca. 5 Monaten langen Welken werden die Trauben abgebeert und gepresst. Der Most wird für 10/15 Tage auf natürliche Weise dekantiert und dann in 350 l Fässern gegeben, wo er ohne Verwendung von Hefezusätzen für mindestens 36 Monate gärt, und dies ohne jegliches Dazwischentreten.

**BESCHREIBUNG:** Gelb mit goldenem Schimmer. Der Duft erinnert an getrocknete Früchte, Honig, Gewürze. Eine Komplexität dessen Geruch im Mund bestätigt wird, mit weiteren Gewürzen und einem lang anhaltenden Abgang, mit deutlichen Merkmalen von Mineralien und Feuerstein.

**TRINKGELEGENHEIT:** Weißwein zum Dessert mit trockenen Süßspeisen zu verbinden, Zartbitterschokolade, Edelpilzkäse, getrocknete Früchte oder zur Meditation.

