



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

PASSITO BLANCO

CLASIFICACIÓN: Indicación Geográfica típica.

FILOSOFÍA DE LA PRODUCCIÓN: Recalcando la tradición según la cual se consideraba Valpolicella una grande productora de vinos blancos passiti, proponemos uvas Granega y Trebbiano Toscano de forma dulce, con evidentes notas de miel y fruta seca que con la madurez se llega a especias.

VIÑEDOS: Garganega 40%, Trebbiano Toscano 60%.

VINIFICACIÓN/AFINADO: la uvas despus de una pasificación de 5 meses vienen despalilladas y presadas. El mosto decantado de manera natural por 10-25 días y puesto en barricas de 350 litros, donde fermenta sin usar de levaduras seleccionada y queda al menos 36 meses sin otras intervenciones.

DESCRIPCIÓN: color amarillo paja con tonos dorados. Aroma de fruta seca, miel, especias. Complejidad que por la nariz pasa a la boca, con más especias y un final persistente con notas de minerales y piedra focal

ACOMPAÑAMIENTO: vino blanco para postres, dulces secos, chocolate amargo, quesos aromatizados, fruta seca o como meditación.

