



Michelangelo Passito Bianco

- Anbauggebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.
- Bodenart:* Sehr lehm- und kalkhaltiger Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:* September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten. Die Trauben werden im Januar und Februar gekeltert. Ca. 48-stündige Hülsenmaischung, Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 4-5 Tage bei 16°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.
- Ausbau:* Temperatur: zunächst 4-5 Tage bei 16°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.
- Farbe:* Mindestens 14-monatige Reifung in Barrique-Fässern aus französischer Eiche und Akazie, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.
- Bouquet:* Blumige Duftnoten nach Weißdorn, Honig, Marmelade, getrockneten Früchten und Gewürzen.
- Geschmack:* Entscheiden süßer und fruchtiger Geschmack, der ein harmonisches Gleichgewicht mit den Mandelnoten bildet.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 7-8 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.



Ideal with dry
sweets and creamy
cakes.



14,00 % Vol



Serve at 10 - 12 °C



Garganega
Trebiano Toscano
Cortese