

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto region, province of Verona, moraine hills on the east of the hinterland of Lake Garda.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Moraine origin, very clayey and calcareous.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Hand harvest in September and the beginning of October onto the wooden plateau, in January and February the fruits are pressed. They macerate with peels for about 48 hours, then they fermentate for 4-5 days in the controlled temperature of 16°C initially and then in the temperature arriving at 18°C.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>Matures in acacia and French oak barrels for at least 14 months, then rests into stainless steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Intense golden yellow.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Floral aromas with hints of hawthorn, honey scent, jam, dried fruit and spices.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Very sweet and fruity harmoniously linked to the pleasure of almond scents.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>It maintains its characteristics for more than 7-8 years; it should be stored in a cool (18-19°C) and low light place.</i>

EN

<i>Anbauggebiet:</i>	<i>Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Sehr lehm- und kalkhaltiger Boden moränischen Ursprungs.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>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.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Mindestens 14-monatige Reifung in Barrique-Fässern aus französischer Eiche und Akazie, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Tiefgoldgelb.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Blumige Duftnoten nach Weißdorn, Honig, Marmelade, getrockneten Früchten und Gewürzen.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Entscheiden süßer und fruchtiger Geschmack, der ein harmonisches Gleichgewicht mit den Mandelnoten bildet.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Behält seine Merkmale mehr als 7-8 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.</i>

DE



Michelangelo Passito Bianco

Area di coltivazione:	Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
Tipologia del terreno:	Origine morenica molto argilloso e calcareo.
Vinificazione:	Settembre inizio ottobre con raccolta a mano in plateau di legno, i frutti verranno poi pigiati in gennaio e febbraio. Macerazione con le bucce per circa 48 ore, fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 16°C per 4-5 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C.
Affinamenti:	Maturazione in barrique di acacia e rovere francese minimo per 14 mesi, successivamente riposa in acciaio inox.
Colore:	Giallo dorato intenso.
Bouquet:	Profumi floreali con note di biancospino, sentore di miele, marmellata, frutta secca e spezie.
Gusto:	Decisamente dolce e fruttato, armonicamente legato al piacere di sentori di mandorla.
Mantenimento:	Mantiene le sue caratteristiche per più di 7-8 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per dolci
secchi e torte a base
di crema.

IT

Ideal for aperitifs,
cakes and dry cakes.

EN

Ideal für Aperitifs,
Kuchen und
trockenen Kuchen.

DE



14% Vol



Servire a 10 - 12 °C



Garganega
Trebbiano Toscano
Cortese

