



"Monte Croce Passito" Bianco Veneto IGT

Siamo nella zona collinare classica di Soave, a Monteforte, qui troviamo il vigneto MONTE CROCE, da cui provengono le UVE di Garganega che vengono impiegate nella produzione di questo Passito. Dopo circa 4 mesi di appassimento le uve vengono pigiate ed il vino viene posto in barriques di rovere francese per circa 12 mesi.

Il Colore del Monte Croce è giallo dorato tendente all'ambra, i profumi sono intensi e dolci, spaziano dal Miele d'acacia al cioccolato bianco alla Vaniglia. Denso e consistente al palato ci convince con una decisa nota di Freschezza che accompagna la Dolcezza di questo Passito.

Indicazioni:

Diversamente da quanto si Pensi i Vini dolci possono essere tenuti per qualche anno, il "meccanismo" di conservazione è quello delle composte, si usa infatti lo zucchero come conservante, così nei vini più dolci sono probabili che si conservino.

Abbinamenti:

Pasticceria (mignon) e dolci secchi in genere, ma anche Formaggi stagionati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Dolci e Passiti
Uvaggio:	Garganega 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Bianco Veneti IGT
Formato:	37,5 cl
Consumo:	Pronto da bere si può conservare per 4 - 5 anni
Temperatura di servizio:	12° C