

IL CANNETO PASSITO del VENETO

Vitigno: 100% Turbiana (Trebiano di Lugana)
allevato a guyot

Zona di produzione: San Benedetto di Lugana
Resa: 20 hl / ha

Vendemmia: ottobre, uva selezionata e messa ad appassire su graticci fino a gennaio

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, il mosto viene decantato a freddo. Una volta pulito viene trasferito in barrique per la fermentazione

Maturazione: 12 mesi in barrique

Durata presso consumatore: molti anni

Colore: giallo dorato carico con trasparenze ambrate

Profumo: intenso, leggermente etereo, con piacevoli sentori di miele e fiori di campo

Sapore: dolce, equilibrato, con sentori di mandorle e nocchie tostate, di buona persistenza.

Lascia la bocca pulita e asciutta.

Gradazione: 13% vol.

Come si serve: a 8 - 12 °C, in calice di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta

Abbinamenti gastronomici: eccellente con grandi formaggi a pasta molle o erborinati.

È eccelso sulla piccola pasticceria dolce.



Wine variety: 100% Turbiana (Trebiano di Lugana)
guyot training system

Production area: San Benedetto di Lugana

Yield: 20 hl / ha

Harvest: October, grapes selected and put to whiter on racks until January

Winemaking: after a gentle pressing, must be cold decanted. Once clean, it is transferred in barrique for the fermentation

Aging: 12 months in barrique

Longevity: much years

Color: golden yellow with amber shades

Scent: intense, lightly ethereal, with honey and flower sweet notes

Taste: sweet, balanced, with hints of almonds and roasted nuts, good persistence. It keeps the mouth dry and clean.

Alcoholic strength: 13% vol.

How to serve: at 8 - 12 °C, in small glasses with a wide body and narrow opening

Combinations: excellent with great soft cheeses or with blue cheese. It is sublime with the small sweet pastries.

