

IL CANNETO

PASSITO DEL VENETO



Vino dal colore giallo dorato carico con trasparenze ambrate, il Passito del Veneto Il Canneto si caratterizza per il suo profumo intenso, leggermente etereo, con piacevoli sentori di miele e fiori di campo. Ha un sapore dolce, equilibrato, con sentori di mandorle e nocciole tostate, di buona persistenza. Lascia la bocca pulita e asciutta.

Si serve a 8 - 12°C in calice di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta. Eccellente con grandi formaggi a pasta molle o erborinati.

Golden yellow with amber shades wine and intense, lightly ethereal, with honey and flower sweet notes scents. It tastes sweet, balanced, with hints of almonds and roasted nuts, good persistence. It keeps the mouth dry and clean.

Serve it at 8 - 12°C, in in small glasses with a wide body and narrow opening. Excellent with great soft cheeses or with blue cheese.

DATI TECNICI | DESCRIPTION

Vitigno | Grape variety:
100% Turbiana

Zona di produzione | Production area:
San Benedetto di Lugana

Resa | Yield: 20 hl / ha

Vendemmia | Harvest:
ottobre, uva selezionata e messa ad appassire su graticci fino a gennaio
October, grapes selected and put to whiter on racks until January

Vinificazione | Winemaking:
dopo una pressatura soffice, il mosto viene decantato a freddo; una volta pulito viene trasferito in barrique per la fermentazione
after a gentle pressing, must be cold decanted; once clean, it is transferred in barrique for the fermentation

Maturazione | Ageing:
12 mesi in barrique | 12 months in barrique

Invecchiamento potenziale | Potential ageing: 5 - 10 anni/years

Gradazione | Alcoholic strength: 13% vol.

