



CÀ BOTTURA

cabottura.it



STILLA RORIS PASSITO VERONESE IGT

Vino dolce, dal Bouquet elegante con sfumature di vaniglia e miele di acacia, dal sapore intenso e vellutato. Da degustare leggermente fresco abbinato a pasticceria secca e dolci tipici della provincia di Verona tra cui la fogassa sulla gradela (focaccia), la pastafrolla, la sbrisolona, i galani. Ottimo abbinamento con formaggi erborinati, stagionati, accompagnati da confetture e mostarde. Ideale anche da solo, in momenti di relax.

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico sponda orientale del Lago di Garda.

VITIGNO: Garganega.

COLTIVAZIONE: Pergola tradizionale veronese e Guyot.

RACCOLTA DELL'UVA: Selezione manuale dei migliori grappoli verso fine settembre, questi sono messi in cassette ad appassire per circa 3 mesi.

METODO DI PRODUZIONE: Terminato l'appassimento, pressatura soffice delle uve; il vino ottenuto viene lasciato a decantare per alcuni giorni in piccolo serbatoio di acciaio.

AFFINAMENTO: In barrique di rovere 225 lt per un lungo periodo (minimo 1 anno).

COLORE: Paglierino dorato leggermente ambrato.

BOUQUET: Affinato con sentori di miele di acacia e sfumature di vaniglia.

SAPORE: Intenso, dolce, vellutato, armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 16 °C.