



STILLA RORIS PASSITO VERONESE IGT

Süßwein mit elegantem Bouquet und einem Hauch von Vanille und Akazienhonig, intensiver und samtiger Geschmack. Leicht gekühlt zu genießen, kombiniert mit Süßspeisen und Gebäck, typisch für die Provinz Verona, einschließlich der “fogassa sulla gradela” (Focaccia, Art Fladenbrot vom Grill), den Mürbeteigkuchen, der “Sbrisolona” (Mandelkuchen) und den Galani (frittierte Teigschleifen). Passt hervorragend zu Blauschimmelkäse, reifem Käse, begleitet von Marmeladen und Senf. Ideal auch zum alleine trinken, in Momenten der Entspannung.

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico, östliches Ufer des Gardasees.

REBSORTEN: Garganega.

ANBAUTECHNIK: Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

TRAUBENLESE: Auswahl der besten Trauben von Hand gegen Ende September, die in kleine Kisten gelegt werden, um ca. 3 Monate zu trocknen.

WEINBEREITUNG: Nach dem Eintrocknen, leichtes Pressen der Trauben; der erhaltene Wein bleibt zum Dekantieren für ein paar Tage in kleinen Stahltanks.

REIFUNG: In Eichenfässer zu 225 l über einen längeren Zeitraum (mindestens 1 Jahr).

FARBE: Hellgold, leicht bernsteinfarben.

BOUQUET: Mit einem Hauch von Akazienhonig und Noten von Vanille verfeinert.

GESCHMACK: Intensiv, süß, samtig, ausgewogen.

ALKOHOLGEHALT: 15% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 16 °C.