

Azienda agricola
Viniccio Bronzo

WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM

info@cantinaviniciobronzo.com



“PATRIZIA”

PASSITO BIANCO IGT VENETO

Vitigni: Traminer e Garganega in percentuali variabili

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo ocre con sfumature ambrate. All'olfatto si presenta pulito e dolce, con sentori di frutta matura, confettura, leggermente agrumato e floreale. In bocca si presenta ben equilibrato fra dolcezza e acidità, gli aromi che si percepiscono inizialmente sono quelli di confettura e di frutta dolce come il fico, per poi lasciar spazio, una volta deglutito, ad un retrogusto di frutta secca come la mandorla tostata.

Accompagnamenti: si accompagna molto bene a dolci secchi tipici della zona del veronese come la sbrisolona, la pasta frolla, la “fogassa sulla gradela”, San vigilini ecc. ecc..

Vinificazione: per la produzione di questo vino vengono scelti i grappoli migliori, ovvero quelli più spargoli e sani, i quali vengono posti in cassette forate su uno strato solo. Le cassette vengono posizionate successivamente in un locale ben arieggiato per l'appassimento. L'uva viene lasciata riposare fino al mese di Gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Una volta raggiunto il grado di appassimento desiderato l'uva viene pressata, ed il mosto ottenuto, dopo essere stato decantato e chiarificato, viene riscaldato a 12 gradi e fatto fermentare per circa 20/25 giorni con lieviti selezionati.

L'affinamento è fatto esclusivamente in acciaio per circa 8/10 mesi.

Vigneti: sono vigneti posti nella zona collinare di Caprino Veronese in località Terre Rosse allevati a pergola semplice.

Temperatura di servizio: 8/10°C

