



*Denominazione*

**Grèle Passito Bianco Veneto IGT**

*Vendemmia*

2019

*Uve*

Garganega

*Collocazione geografica dei vigneti*

Le uve provengono da vigneti situati ai confini tra la provincia di Vicenza e la provincia di Verona, Veneto Occidentale

*Terreno*

Di origine vulcanica, con tessitura basaltica.

*Raccolta*

Le uve vengono raccolte a mano e poste ad appassire in cassette per circa 4 mesi.

*Vinificazione*

Fermentazione in vasche d'acciaio e successiva maturazione in barriques.

*Caratteristiche*

*Colore:* giallo dorato.

*Profumo:* Miele, frutta candita, agrumi e albicocca.

*Sapore:* Dolce, delicato, con freschezza e sapidità.

*Accostamenti*

Dolci secchi e formaggi erborinati.

*Temperatura di servizio*

12-14°C

*Conservazione*

Conservazione in locali freschi, al riparo della luce, ad una temperatura di 15°C

*Gradazione alcolica*

% vol. 13,5

*Acidità totale g/l 8*

Zuccheri g/l120