

Azienda Agricola  
**BOSCAINI CARLO**



## Passito Bianco Veneto



**TIPOLOGIA:** PASSITO BIANCO

**UVE:** Garganega, Trebbiano di Soave, Cortese e Malvasia,

**GR. ALCOLICA:** 13,5% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 110 gr/l

**CAPACITÀ BOTTIGLIA:** 0.5 l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,00 gr/l

**ESTRATTO:** secco netto 20 gr/l

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1200

**BOTTIGLIA:** Borgognotta 0,50 l

**ESPOSIZIONE-TERRENO:** Sud/ Est – argilloso

**TIPO DI IMPIANTO:** pergola

**RESA-DENSITÀ:** 2500 Viti/ha selezione del 30% di 120 q/ha

**VENDEMMIA:** Selezione Manuale nel Mese di settembre

**LAVORAZIONE DEL VINO:** Si fanno appassire le uve fino a Marzo e poi vengono pigiate. Fermentazione sulle vinacce a temperatura naturale, per 20 giorni.

**AFFINAMENTO-INVECCHIAMENTO:** Barriques 3 mesi, bottiglia 2 mesi

**DESCRIZIONE VINO:** Delicati aromi di albicocche, miele, mandorle.

**ACCOMPAGNAMENTO:** dessert secchi. Non adatto all'invecchiamento

**Azienda Agricola Boscaini Carlo**

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - [info@boscainicarlo.it](mailto:info@boscainicarlo.it)