

## PASSITO VINO BIANCO DEL VENETO

**Uve/Grapes:** 90% vespaiolo, 10% pedevenda

**Tipologia terreno/Soil type:** vulcanico/volcanic

**Altimetria vigneto/ Vineyard height:**

180 mt. s.l.m./above sea level

**Produzione per ha/Production per ha:** 8.000kg

**Gradazione Alcolica/Alcohol content:** 13°

**Zuccheri residui/Residual sugars:** 164 gr/lt

**Temperatura di servizio/Serving Temperature:**

10°C (50°F)

**Formato/Format:** 500ml

Vino dolce ottenuto da uve bianche del Veneto, dal colore giallo ocra, ricco bouquet di frutta candita, albicocca, uva passita, vaniglia e fiori d'arancio. Al palato è dolce suadente e ben si bilancia con la freschezza varietale che dona eleganza e longevità. Ottimo con pasticceria secca, formaggi erborinati e a media/lunga stagionatura abbinati a marmellate e miele.

*This sweet wine is made from white grapes from the Veneto region. It has an ochre yellow appearance and a rich bouquet of candied fruit, apricot, raisins, vanilla and orange blossom. The palate is sweet and mellow with a balance of freshness from the varietal- combining to give elegance and longevity. Great with biscuits, blue cheese and medium/long aged cheeses paired with jams and honey.*

**Provincia di / Province of  
VICENZA**

