

S. Cristina



RIGOLETTO BIANCO VENETO PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottenuto da uve appassite di Trebbiano di Lugana.

Il naso è avvolto in un effluvio di profumi molto ricco e variegato.

Nette sono le note di frutta gialla matura, albicocca e pesca, avvolte in una dolce e armonica sensazione vanigliata.

Al palato esprime tutta la sua dolcezza che ricorda il miele di acacia.

È ampio e consistente con notevole persistenza aromatica.



VITIGNO

Trebbiano di Lugana

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

80 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

cretaceo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

50 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTARO

80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE

i primi 4 giorni in serbatoi di acciaio inox, e successivamente per 30-40 giorni in barriques di legno francese.

Affinamento per 12 mesi in barriques e successivamente in serbatoi di acciaio ed infine in bottiglia per 5-6 mesi

COLORE

giallo dorato con tenui riflessi ambrati

PROFUMO

intenso, fini note floreali, sentori di cera d'api e note vanigliate.

SAPORE

buon spessore, equilibrato, ottima persistenza aromatica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino da dessert, ottimo con il pandoro veronese e dolci secchi