

Passito Bianco IGT "Panteno"



VITIGNI

Garganega, Moscato Giallo, Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Criomacerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a 15-18°C.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 6,00 g/l
Grado alcolico: 13,00% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino dorato, intensi profumi fruttati, palato di buona struttura, speziato nel finale.

GASTRONOMIA

Vino da dessert.

Temperatura di servizio: **16°C**