

## 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**