



MONTE DUELLO

Veneto Bianco Passito IGT



DENOMINAZIONE Veneto Bianco Passito
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO Durella

ZONA DI PRODUZIONE Roncà, Verona

RESA PER ETTARO 20 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro

VENDEMMIA Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE Appassimento delle uve in fruttai per almeno 5 mesi. Torchiatura e lenta fermentazione in tini di rovere

AFFINAMENTO In barrique di rovere per alcuni anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore ambrato. Profumo intenso e persistente con notevoli sensazioni di uva sultanina, frutta candita, fico secco e noce. In bocca è denso ed equilibrato, con un'acidità ben bilanciata dalla dolcezza. Finale lungo, elegante ed emozionante

ABBINAMENTO Formaggi stagionati ed erborinati, foie gras, pasticceria secca o cioccolato fondente.

PRODUZIONE 2000 bottiglie (500ml)

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C