



# 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. Pressatura e lenta fermentazione in tini di rovere senza protezione dall' ossidazione.
AFFINAMENTO	In tini di rovere per alcuni anni e successivamente in bottiglia per qualche mese
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 e cioccolato fondente.
PRODUZIONE	2000 bottiglie (500ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C