

# Passito Bianco

## LE VIGNE BIANCHE IGT

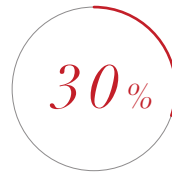


**RECCHIA**

DAL 1906



Garganega



Trebbiano  
Toscano



Chardonnay



Malvasia  
Bianca

### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

#### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

#### RESA PER ETTARO

Da una resa di 8.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 25 ettolitri di vino.

#### EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla terza decade del mese di settembre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 40-45%.

#### VINIFICAZIONE

In marzo si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare per 48 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 10-15°C della durata di 20-25 giorni.

#### MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 12 mesi.

#### AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

#### SHELF LIFE

Conservabile per 3-5 anni.

### PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

#### COLORE

Colore giallo paglierino intenso.

#### PROFUMO

Profumo pulito, complesso, di fiori d'arancio, di rosa, di miele e albicocca.

#### SAPORE

Gusto armonico, rotondo, vellutato.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-14°C.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il panettone, il Pandoro di Verona, creme dolci. Da azzardare con formaggi e mostarde.

#### FORMATI DISPONIBILI

500 ml

#### DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12% vol

Zuccheri riduttori: 150 g/l

Estratto non riduttore: 35 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

pH: 3,50