

# Monastero

PASSITO BIANCO DEL VENETO

Indicazione Geografica Tipica

**Vitigni:** 60% Garganega, 15% Sauvignon, 15% Chardonnay.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto:**

Custoza, piccola zona a sud est del lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni:** 100/150 metri s.l.m. Terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

**Allevamento e densità d'impianto:** Cordone speronato, da 4.000-4.500 ceppi per ettaro; con una resa di 2 kg per ceppo.

**Vendemmia:** le uve vengono raccolte verso l'ultima decade di settembre, dopo breve appassimento in pianta, e continuato poi in cassette nel fruttajo ad umidità controllata e temperatura naturale fino a febbraio.

**Vinificazione, descrizione organolettica:** in febbraio, si procede ad una pigiatura soffice, a cui segue una breve macerazione a freddo delle bucce e poi una lenta fermentazione in bianco, intervenendo con una serie di travasi che permettono al vino di mantenersi dolce in quanto lo zucchero rimasto non si trasforma in alcol. Subito dopo viene posto per circa 6 mesi in barriques e fusti di rovere europea.

**Colore:** giallo dorato.

**Profumo:** intenso, delicato, aromatico, spezie, confetture, miele d'acacia, vaniglia, frutta secca e candita, pino mugo.

**Sapore:** grande piacevolezza alla bocca per l'armonia di un passito di grande prestigio che con l'invecchiamento sviluppa sensazioni sempre più piacevoli.

**Vol.** 14,00%

**Acidità totale:** 5,80 gr/lit

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Abbinamenti:** è uno splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione veronese come il pandoro, il panettone, la pastafrolla e pasticceria secca in genere anche a base di cioccolato. Superlativo con i formaggi quali Gorgonzola, Roquefort francese o Stilton inglese.

