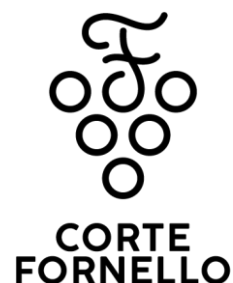




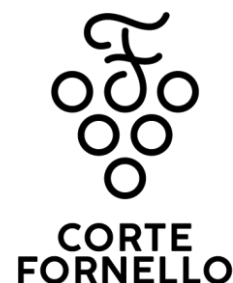
Veneto I.G.T. Bianco Passito



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega, Cortese, Trebbiano
Raccolta	Settembre.
Resa per Ettaro	40 HL
Vinificazione	Lungo periodo di appassimento. Fermentazione in barrique con legni diversi. Affinamento per 24 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino tenue.
Aroma	Profumo di miele e frutta matura.
Note di degustazione	Sapore pieno, netto e armonioso.
Abbinamenti	Formaggi piccanti, miele, mostarde e biscotteria secca.
Temperatura di servizio	10°C - 12°C
Grado Alcolico	14,5% vol.



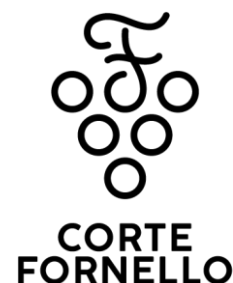
Veneto I.G.T. Bianco Passito



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Garganega, Cortese, Trebbiano
Harvest	September.
Yield per Hectare	40 HL
Vinification	Long drying period. Fermentation in barrique with different woods. Ageing for 24 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Pale straw yellow.
Aroma	Scent of honey and ripe fruit.
Tasting notes	Full, clean and harmonious flavour.
Serving suggestion	Spicy cheeses, honey, mustards and dry biscuits.
Serving temperature	10°C - 12°C
Alcohol by volume	14,5% vol.



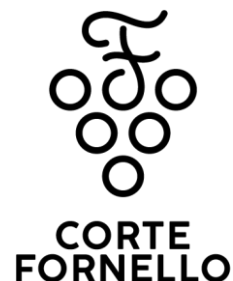
Veneto I.G.T. Bianco Passito



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Garganega, Cortese, Trebbiano
Lese	September.
Ertrag pro Hektar	40 HL
Weinbereitung	Die Trauben werden lange luftgetrocknet. Die Gärung erfolgt in Barriques aus verschiedenen Hölzern, der Ausbau über 24 Monate.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Kristallklares Gold.
Nase	Duft nach Honig und reifen Früchten.
Gaumen	Vollmundig, charakterstark und harmonisch.
Passt gut zu	Würzigem Käse, Honig, Senffrüchten und Trockengebäck.
Serviertemperatur	10°C - 12°C
Alkoholgehalt	14,5% vol.



Veneto I.G.T. Bianco Passito



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Garganega, Cortese, Trebbiano
Recogida	Septiembre.
Cosecha por hectárea	40 HL
Vinificación	Lundo periodo di appassimento. Fermentazione in barrique con legni diversi. Affinamento per 24 mesi.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Amarillo pajizo pálido.
Aroma	Aroma de miel y frutas maduras.
Notas de cata	Sabor pleno, limpio y armónico.
Maridajes	Quesos picantes, miel, mostazas y galletas secas.
Temperatura de consumo	10°C - 12°C
Graduación Alcohólica	14,5% vol.