



colvendrà®
— SINCE 1924 —

**EMINENZA
BIANCO
PASSITO**



| | |
|---------------------------------|---|
| TERRITORIO: | Suoli a substrato argilloso. |
| FORMA DI ALLEVAMENTO: | Filare a spalliera. |
| CLIMA: | Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone escursioni termiche giornaliere. |
| VITIGNI UTILIZZATI: | Glera 100%. |
| VENDEMMIA: | Manuale, con appassimento in cassette di legno in ambienti arieggiati, dalla raccolta fino a novembre/dicembre. Rresa 80 qli/ha. Resa in vino 35%. |
| VINIFICAZIONE: | Pressatura delle uve con separazione delle bucce e fermentazione del mosto a temperatura controllata. |
| AFFINAMENTO: | In recipiente di acciaio. |
| PROFILO ORGANOLETTICO: | Colore giallo dorato con riflessi ambrati, brillante, delicato profumo di frutta matura, banana, albicocca, uva sultanina, sentori di mandorla, gusto morbido ed equilibrato. |
| TENORE ALCOLICO: | 14% vol. |
| ABBINAMENTO: | È un vino ottimo da dessert con pasticceria secca, crostate con marmellata di frutta bianca e con il pandoro. Ideale da meditazione. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 12-14 °C |
| BOTTIGLIA: | 0,50 litri |