



IL MONELLO
2018

PASSITO BIANCO

DEL VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Colore giallo oro con riflessi ambrati. Profumo intenso con note di albicocca, frutta surmatura e marmellata, con leggero sentore di vaniglia e mandorla.
Gusto dolce e caldo, avvolgente e morbido.*



Vigneti: San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

Vitigni: 75% Garganega, 25% Incrocio Manzoni.

Terreno: bruno, argilloso fertile con scheletro, profondo e resistente alla siccità.

Allevamento: pergola doppia con 4.000 ceppi ettaro. 18 gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 10 anni.

Resa: 20 hl/ha.

Metodo di raccolta: selezione e raccolta manuale delle uve a fine settembre. Lento appassimento in fruttai fino a marzo.

Vinificazione: pigiatura e pressatura delle uve. Fermentazione del mosto per 20 giorni circa a temperatura controllata (14°C).

Affinamento: maturazione in tonneaux per 6 mesi e successivamente in acciaio per ulteriori 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: ottimo con la pasticceria secca, e le crostate di crema o marmellata. Eccellente con i formaggi erborinati, in particolare, il blu di capra.

Temperatura di servizio: circa 12°C.

Stappare almeno 1 ora prima di essere servito.

Dati analitici:

Alcool svolto	14,5 %
Zuccheri residui	120 g/l
Acidità totale	7,9 g/l
pH	3,7
Estratto secco netto	38 g/l

BUGLIONI



500