



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 tonneau 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



500

## BUGLIONI

San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it