

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

## PASSITO BIANCO

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

- Vitigni:** 70% Garganega, 30% Moscato giallo  
**Zona di produzione:** Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)  
**Caratteristiche del terreno:** 22% Scheletro, 22% Sabbia, 66% Limo, 12% Argilla, Calcare totale 36%, Calcare attivo 10%  
**Sistema di allevamento:** Pergola Inclinata Veronese  
**Densità d'impianto:** 4500 viti per ettaro  
**Resa per ettaro:** 100 q.li  
**Produzione per vite:** 2,2 Kg  
**Epoca di vendemmia:** Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori in plateau fino a Marzo in fruttato a 18°C e 70% di umidità  
**Appassimento:**  
**Vinificazione:** Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva.  
**Fermentazione:** Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido. In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.  
**Affinamento:** 36 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia  
**Caratteristiche organolettiche:** giallo ambrato luminoso, al naso albicocca, miele e vaniglia. Morbido, cremoso e piacevolmente fresco.  
**Abbinamenti:** formaggi stagionati e dolci alle creme  
**Piatto tipico consigliato:** torta millefoglie con crema pasticceria  
**Temperatura di servizio ideale:** 12°C  
**Dati analitici:** Gradazione alcolica 13,75%Vol  
Zuccheri residui 127,0 g/l  
Estratto secco netto 40,10 g/l  
Acidità totale 5,23 g/l  
PH 3,64

