



MIZZON

PASSITO BIANCO VENETO IGT

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 79322

VOLYM: 500 ml

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

75% Garganega, 25% Malvasia



TILLVERKNING:

Produktionsförfarandet är liknande det vid Recioto. De bästa druvorna väljs ut och torkas på de traditionella bambumattorna i ca 3 månader. Druvorna pressas och vinifieras första halvan av januari.



LAGRING:

2 år i barrique, 1 år i flaska.



FÄRG:

Guldgul med bärnstentoner.



DOFT:

Intensiv, kanderad frukt, mandel, vanilj, honung och blommor



SMAK:

Slät och sammetslen, söt och stark med en liten nötighet. Smak av sultanrussin och kanderad frukt.



PASSAR TILL:

Sött vin till söta bakverk, Nötpaj med pekan och macadamia nötter Utmärkt även till lagrade ostar. Ett meditations vin. Serveras vid 16° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 120 g/l

SYRA: 5,6 g/l