

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



DULCIS

Bianco Passito Veneto IGT



PASSITI

Die besten Muskateller Trauben aus den Weinbergen der Familie Cavazza in den Colli Berici werden von Hand selektioniert gelesen. Die Trocknung der Früchte erfolgt in Holzkassetten bis Mitte November. Die Konzentration der Aromen und des Zuckers erzeugt einen Wein mit Duft nach Honig und karamellisierten Mandeln perfekt für knuspriges und trockenes Gebäck.

TECHNSCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name verzaubert wie die Süße seines Inhalts, die Reben stehen in den Colli Berici.
BODENART	die Anbauflächen befinden sich auf den Erhebungen der Colli Berici, Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen.
REBSORTE	Muskateller/Moscato 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	200 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
ALTER DER REBEN	ca. 20 Jahre
ERNTZEIT	Erste Septemberwoche. Die Trauben werden in den am stärksten der Sonne ausgesetzten Parzellen selektioniert von Hand gelesen.
TROCKNUNG	Natürliche Trocknung in Holzkassetten in unserer Reifekammer bis Anfang November.
WEINBEREITUNG & REIFUNG	Nach dem Pressen 10 Tage im Edeltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 16° 6 Monate Tanklagerung, danach Füllung und weitere 6 Monate Flaschenlager.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	188 g/l.
SÄURE	6,2 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen, in der Nase reife Früchte, Duft von süßen Mandeln und Honig, Im Mund harmonisch und warm, langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	hervorragend als Meditationswein, begleitet perfekt jedes trockene Gebäck, Hefeg Gebäck und Schokolade.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.