

CAMPANIA PASSITO BIANCO
I.G.T.



Vitigno: 100 % Fiano.

Zona di produzione: vigneto di proprietà in Montefalcione.

Tecnica di produzione: la vendemmia tardiva dei grappoli avviene a novembre, quando le nebbioline mattutine favoriscono lo sviluppo della botrite, muffa nobile, con conseguente maggior concentrazione di zuccheri ed aromi. Alla pressatura soffice e alla fermentazione, segue l'affinamento in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi e, poi, in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: vino da dessert, è di colore giallo dorato, dalla ricca complessità aromatica: miele, camomilla, pesca matura, fiori di acacia, vaniglia. Al palato è ben strutturato, elegante, dai toni dolci, vena austera e sentori che ricordano la nocciola tostata.

Abbinamenti gastronomici: indicato con formaggi accompagnati da miele o marmellate.

Servire a 14°C.