

Resol

VENETO IGT
GARGANEGA PASSITO

I grappoli di Garganega più maturi e dorati vengono selezionati per affrontare quattro mesi di appassimento e due anni di lenta fermentazione ed attento affinamento, in piccole botti di rovere francese. Di questo passito solare si ammira l'elegante colorazione ed il suo avvolgente profumo. E' un vino che si valorizza particolarmente con l'invecchiamento. Un vino regale anche nel gusto: opulenza, concentrazione, morbidezza e persistenza.

[**TIPOLOGIA**] Passito bianco dolce I.G.T. prodotto nelle migliori annate.

[**VITIGNI**] Garganega 100%.

[**ZONA DI PRODUZIONE**] Colline di Custoza, costituite da un suolo molto vario, calcareo su detriti. IL sistema di allevamento è caratterizzato dalla Pergola trentina con viti dell'età media di 30 anni.

[**TECNICA DI PRODUZIONE**] Dopo un appassimento di 4 mesi in appostiti locali sottoposti a controllo di temperatura e umidità, le uve Garganega si asciugano e concentrano le proprie sostanze zuccherine. In Gennaio i grappoli, ulteriormente selezionati, vengono pigiati ed il mosto viene fatto fermentare in barrique da 225 litri, dove il vino poi rimane sui propri lieviti per l'affinamento per 24 mesi. Resol riposa in bottiglia per ulteriori sei mesi.

[**NOTE ORGANOLETTICHE**] Questo vino passito offre un'elegante colorazione giallo oro intenso ed un avvolgente profumo di mandorle

tostate, miele, mela cotogna e note di nocciola e frutti tropicali. Notevole il sentore di erbe aromatiche. Gustandone il sapore si nota l'opulenza, la concentrazione, nonché la morbidezza e la notevole persistenza.

[**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**] Vino da dessert, si accompagna perfettamente a pasticceria secca o a base di crema Chantilly, formaggi di grotta con miele, gorgonzola, pesche in caramello e gelato. Splendido vino da meditazione. Servire a 13°C.



500 ml