



Apice

Passito IGT Veneto



DENOMINAZIONE	Indicazione Geografica Tipica
ZONA DI PRODUZIONE	Versante Sud-Ovest Monte della Madonna / Zovon di Vò (PD)
VITIGNI	100% Moscato Giallo
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Limoso a scheletro trachitico
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE	80 mt. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina
ETA' MEDIA DELLE VITI	35 anni
PRODUZIONE ANNUA	60 q.li/ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda e terza settimana di settembre
APPASSIMENTO	Fino a gennaio in cassette
FERMENTAZIONE	In acciaio
AFFINAMENTO	2 anni in barrique vecchie di rovere francese e 3 anni in bottiglia
BOTTIGLIE ANNO	700 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO	14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
BOTTIGLIA	375 ml

CARATTERISTICHE

Si presenta con un prezioso giallo dorato con riflessi ambra, profuma di frutta candita, marmellata di albicocche, miele e note di tostatura. Al palato dolce, pieno con un retrogusto mandorlato e un finale pulito. Perfetto per i dolci secchi o biscotti, come i "zaeti" veneziani, ottimo anche con i dolci cremosi. Straordinario con formaggi in genere, specialmente erborinati.

