



MOLIN VINO PASSITO BIANCO VENETO IGT

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Regione Veneto.
Veneto Region.

Vitigno | *Grape varietal*

Uve a bacca bianca.
White grapes.

Altitudine | *Altitude*

250 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

13 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.
Mid-September.

Appassitura | *Drying*

4 mesi su graticci.
4 months on racks.

Vinificazione | *Vinification*

Pigiatura soffice delle uve appassite a fine dicembre e lenta fermentazione fino alla primavera.
Gentle crushing of dried grapes at the end of December and slow fermentation until spring.

Affinamento | *Ageing*

6 mesi in serbatoi di acciaio e 3 mesi in bottiglia.
6 months in steel tanks and 3 months in bottle.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

13 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

90 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Giallo ambrato.
Amber yellow.

Olfatto | *Bouquet*

Note di frutta candita e miele.
Notes of candied fruit and honey.

Gusto | *Taste*

Dolce, persistente, vellutato.
Sweet, persistent, velvety.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Pasticceria secca, da fine pasto e da meditazione.
Dry pastries, after dinner and meditation wine.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

14°C