



Azienda Agricola e Cantina

FRANZOSI



350 ML

VINO PASSITO IGP

DENOMINAZIONE: Veneto Passito IGP.

VITIGNO: 100% Garganega.

TERRENO: Argilloso, calcareo ricco di sali minerali.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Veneto, Lago di Garda meridionale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Pergola veronese.

VENDEMMIA: Raccolta manuale dei migliori grappoli effettuata verso la metà Ottobre in cassette di legno, distesi ad un solo strato e riposti ad appassire in locali asciutti e ben ventilati: "i fruttai".

RESA: 70 hl/ha.

VINIFICAZIONE: A metà Febbraio, le uve ben appassite vengono spremute e il mosto messo a fermentare e maturare in barriques per circa dieci-dodici mesi. Affina in bottiglia per almeno dodici mesi prima di essere in vendita.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore dorato intenso, note di albicocca disidratata, papaya, agrumi, fichi, frutta candita, caramello, uvetta, miele e mela cotogna. In bocca è ampio, equilibrato, vellutato e persistente.

ABBINAMENTO: Come vino da dessert, abbinato a dolci sia secchi che cremosi o con formaggi stagionati ed erborinati. Ideale anche da solo, in momenti di relax e a fine pasto, come vino da meditazione.



VINO PASSITO IGP

APELLATION: Veneto Passito IGP.

GRAPE: 100 % Garganega.

SOIL: Clayey, calcareous rich in mineral salts.

VINEYARD LOCATION: Veneto, South of Lake Garda.

TRAINING SYSTEM: Pergola veronese.

HARVEST: Manual harvest of the best bunches made in the middle of October in wooden boxes, spread out in a single layer and stored to dry in dry and well-ventilated rooms: "i fruttai".

YIELD: 70 hl/ha.

VINIFICATION: In mid-February, the well-dried grapes are squeezed and the must fermented and aged in barriques for at least twelve months. Refine in bottle for twelve months before being sold.

DESCRIPTION: Intense golden color, notes of dried apricot, papaya, citrus fruits, figs, candied fruit, caramel, raisins, honey and quince. In the mouth it is broad, balanced, velvety and persistent.

SERVING SUGGESTIONS: As a dessert wine, combined with dry or creamy desserts or with seasoned and blue cheeses. Also ideal alone, in moments of relaxation and at the end of the meal, as a meditation wine.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



350 ML

VINO PASSITO IGP

BEZEICHNUNG: Veneto Passito IGP.

REBSORTE: 100% Garganega.

BODEN: Lehmig, kalkhaltig, reich an Mineralsalzen.

HERKUNFT: Veneto Region, Süd des Gardasees.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergola Veronese.

ERNTE: Manuelle Ernte der besten Trauben, die Mitte Oktober in Holzboxen hergestellt, in einer einzigen Schicht ausgebreitet und in trockenen und gut belüfteten Räumen zum Trocknen gelagert werden: "i fruttai".

ERTRAG: 70 hl / ha.

BEREITUNG: Mitte Februar werden die gut getrockneten Trauben gepresst, der Most fermentiert und während zwölf Monate in Barriques ausgebaut. Mindestens 12 Monate vor dem Verkauf in der Flasche verfeinern.

BESCHREIBUNG: Intensive goldene Farbe, Noten von getrockneter Aprikose, Papaya, Zitrusfrüchten, Feigen, kandierten Früchten, Karamell, Rosinen, Honig und Quitten. Im Mund ist es breit, ausgewogen, samtig und ausdauernd.

EMPFOHLENE SPEISEN: Als Dessertwein, kombiniert mit trockenen oder cremigen Desserts oder mit Gewürz- und Blauschimmelkäse. Ideal auch alleine, in Momenten der Entspannung und am Ende der Mahlzeit als Meditationswein.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it