Zanotti
viticoltori dal 1860

Passito

I.G.T.

Type de vin:
Vin blanc

Dosage:
0,75 l

La description:
Vin de grande tradition familiale, au caractère décidé, intense, plein au palais. Obtenu de raisins Garganega et Castelli Romani mis à sécher pendant trois à cinq mois en chambre de séchage.

Couleur:
jaune ambre

Arôme:
intense, complexe, floral, fruits mûres à pulpe jaune, confiture de fruits, épices.

GOÛT:
doux, chaux, enveloppant. Il comble tous les sens de l'odorat.

COMBINAISON:
utilisé selon notre tradition dans les rafraîchissements, il accompagne les desserts crémeux, les fromages savoureux, les « mostarde » (fruits confits au vinaigre aromatisé, spécialité de Crémone) sans oublier le « pandoro » et le « panettone » de Vérone (gâteaux typiques mangés à Noël)

AZIENDA AGRICOLA ZANOTTI
Via Scandola, 3 Negrar - 37024 - Verona
Tel. +39 0457500161
info@cantinazanotti.com
P. IVA 02151390230