



Passito Bianco Feudo Montoni

Vino bianco dolce I.G.T. Terre Siciliane *Vino Biologico Certificato*

Vitigno: Grillo e Catarratto

Zona di produzione: Cammarata (AG)

Altitudine: 700 m s.l.m.

Esposizione: A levante

Tipologia terreni: Sabbiosi e roccia sabbiosa ferrosa

Età vigneti: da 30 a 55 anni, da piante selvatiche innestate a mano

Sistema d'impianto: Spalliera ed Alberello

Potatura: Guyot ed Alberello

Vendemmia: Manuale, in cassette

Vinificazione: Lenta fermentazione con aggiunta progressiva di uva passa.

Affinamento: 7 mesi in legno, 12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Al naso offre note spiccate di confettura di albicocca e di arancia candita. Note di dattero s'intrecciano a sentori freschi di salvia e nepitella con un finale di tabacco e di idrocarburi. Al gusto esprime un'acidità spiccata che ben si equilibra con la dolcezza.

Note Tecniche:

Titolo Alcolometrico: 12,50% vol.

Conservazione: Ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

Abbinamento gastronomico: biscotti di mandorle, formaggi stagionati, foie gras, dolci a base di cioccolato amaro e panettone

Temperatura di consumo: 12°-14°C