



## “REGINA VITTORIA”

BIANCO  
VINO PASSITO

**TIPOLOGIA:** vino bianco passito

**ZONA DI PRODUZIONE:** provincia di Treviso

**TERRENO:** argilloso

**VITIGNI UTILIZZATI:** 80% Glera e 20% uvaggi aziendali selezionati

**VENDEMMIA:** manuale

**PRODUZIONE ETTARO:** 80 q.li/ha; resa in vino 35%

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 14% vol.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** filare a spalliera

**APPASSIMENTO:** l'uva, raccolta manualmente, viene posta a riposare in cassette. L'appassimento è ad aria naturale e dura, mediamente, fino a fine dicembre/inizio gennaio. Le condizioni climatiche permettono la disidratazione dell'acino, con sviluppo di muffa nobile.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e pigiatura delle uve; fermentazione alcolica del mosto a contatto con le bucce a temperatura controllata; svinatura e permanenza del lievito a contatto con il vino fino a 1 mese prima dell'imbottigliamento.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** di colore giallo dorato. Ricchezza olfattiva di frutta candita, mela cotogna, albicocca passita, vaniglia, miele di melata, frutta tropicale, ananas, mallo di noce, speziato mediterraneo, timo, spezie orientali, favo d'api. Suadente al palato, di notevole carattere, armoniosamente bilanciato nella sua dolce e fresca veste gustativa. Complesso nei sentori retrofattivi che spaziano dal fruttato mieloso alla frutta secca.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** formaggi erborinati, formaggi saporiti, pasticceria secca, crostate di frutta, vino da meditazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6

**FORMATO:** 375 cl



[vinilareggenza.it](http://vinilareggenza.it)

vieni a trovarci

