



VILLA CORDEVIGO FIORDILEJ

PASSITO BIANCO DEL VENETO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto da uve Garganega e Incrocio Manzoni, fatte appassire per 4/5 mesi in plateaux. Fermentazione ed affinamento in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo dorato brillante il colore, al naso ricorda miele d'acacia, albicocca secca e frutta candita. In bocca è avvolgente e aromatico, con sentori di fiori, vaniglia e nocciola.

Elegante retrogusto di mandorla. Dolce ma non stucchevole per la buona acidità tipica delle regioni settentrionali.

ABBINAMENTI

Ottimo con piccola pasticceria secca, pasta frolla, torta di mele o strudel. Da provare anche con formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) e con il foie gras o semplicemente come vino da conversazione, fuori pasto. Temperatura di servizio: 10°/12°

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Garganega and Incrocio Manzoni grapes, which are dried for 4/5 months in shallow crates.

Both fermentation and ageing take place in stainless steel.

TASTING NOTE

The colour is a bright golden yellow. On the nose it reminds of acacia honey, dried apricots and tropical fruit. It is mouth-filling, with fruity flavour along with notes of flowers, vanilla and hazelnuts and a long, elegant almondy finish. It is sweet but not cloying, thanks to its good acidity.

SERVING SUGGESTIONS

It goes very well with dry pastries, shortbread, apple pie or strudel and for accompanying blue cheeses (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) or with foie gras. It is also excellent outside the context of a meal, just as an accompaniment to conversation.

Serving temperature:
10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein wird aus Garganega und Incrocio Manzoni Trauben hergestellt. Sie werden für 4/5 Monate in Plateaux getrocknet. Der Ausbau erfolgt in Stahl.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Seine Farbe ist leuchtendes Goldgelb. Das Bouquet erinnert an Akazienhonig, Dörraprikosen und tropische Früchten. Samtiger Geschmack mit Nuancen von Blumen, Vanille, Haselnuss und einem eleganten Nachgeschmack nach Mandeln. Süß dank guter Säure der nördlichen Regionen.

PASST GUT ZU

Kleines trockenes Gebäck, Gitterkuchen, Apfelmachen und Strudel. Auch ideal zur Begleitung von Edelpilzkäse (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) und Foie Gras. Er eignet sich auch als Wein zum Unterhalten. Servier- und Trinktemperatur: 10°/12° C

www.tenutavillacordevigo.com