



DORO, PASSITO BIANCO DEL VENETO IGT

CHF 33.50 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien

Jahrgang: **2015**

Kategorie: Süsswein / Dessertwein

Alkohol: 11.0 % vol

Flaschengrösse: 37.5 cl

Trauben: **Durella 60%, Garganega 40%**

Ausbau: Barrique



SKU: 7-18

Kategorien: [Italien](#), [Süsswein](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der DORO drückt in seinem Reichtum und seiner Komplexität die Schönheit und Süsse der Hügel des Agno-Tals aus. Süß, raffiniert und intensiv. Ein Meditationswein, der durch seine Ausgewogenheit und Harmonie besticht.

Degustation:

Leuchtend goldene Farbe. Frische Noten von tropischen Früchten, Aprikosen und kandierten Früchten. Am Gaumen überzeugen Süsse und Weichheit in perfekter Balance mit Frische und Geschmack.

Passend zu: Desserts, Trockengebäck, Panettone, Schokoladenmousse, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse. Perfekter Meditationswein.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12°C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m ü.d.M.

Traubenlese: September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktionsmenge: Selektion der besten Trauben

Haltungssystem: Guyot

Fermentation / Ausbau:

Die bei der Lese sorgfältig ausgewählten Trauben trocknen etwa vier Monate lang in einer natürlich belüfteten Umgebung, bevor sie gepresst werden.

Die Fermentation erfolgt in kleinen Eichenfässern (Barriques von 225l), in denen der Wein dann auch während 24 Monaten ausgebaut wird.

Technische Daten:

Restzucker: 127.0 g/l

Gesamtsäure: 7.8 g/l