



Grappolo d'Oro

Bianco



Classificazione: *Passito del Veneto I.G.P.*
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: *Gewurztraminer, Tocai Friulano.*

Sistema di allevamento: *pergola semplice.*

Produzione per ettaro: *40 q/ha (di uva passita).*

Tipo di raccolta: *manuale.*

Tecnica di vinificazione: *appassimento delle uve sulla pianta, delicata diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione del mosto con le bucce per 4 - 5 giorni a temperatura controllata (16°C.), pigiatura soffice, fermentazione per 8-10 giorni.*

Affinamento: *1 anno in botti di cemento vetrificato.*

Colore: *giallo ambrato con riflessi dorati, brillante.*

Profumo: *aromatico, molto intenso, complesso e fine, note di frutta a polpa gialla, frutta esotica, rosa e fiori di acacia con qualche ricordo di erbe aromatiche .*

Sapore: *dolce, di buon equilibrio, grande morbidezza, ottima struttura ed importante persistenza aromatica.*

Gradazione alcolica: *13,5%.*

Periodo di consumo ottimale: *da 1 a 3 anni*

Temperatura di servizio: *stappare la bottiglia al momento e servire a 10 - 12°C.*

Abbinamenti gastronomici: *bignè, dessert a base di crema, pandoro e panettone, pasticceria secca, formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Ottimo anche da meditazione o per serate in amicizia.*



BERGAMINI
Azienda Agricola