

Le Marognole



Passito Bianco IGT Veneto "i Corsi"

Tipologia: Passito Bianco IGT Veneto dolce.

Uvaggio: Garganega e Castelli Romani.

Origine: vecchie viti sparse nei vigneti di proprietà, in Valpolicella Classica, a Marano di Valpolicella in località Marognole.

Vinificazione: il Passito Bianco si produce con l'antico metodo dell'appassimento delle uve: a fine settembre/inizio ottobre si selezionano i grappoli migliori, che poi sono collocati con estrema cura in cassette di legno e messi a riposo negli appositi fruttai, dotati di finestre per una naturale ventilazione.

Dopo circa 180 giorni le uve avranno perso circa il 50% del loro peso originario, acquisendo una maggiore concentrazione.

Dopo la pigiatura, inizia la fermentazione con le bucce per circa 8/10 giorni, che poi vengono tolte. Da questo momento in poi, la fermentazione prosegue senza bucce in vasche d'acciaio.

Affinamento: in barriques di legno d'acacia per circa 12 mesi.

Vita sullo scaffale: 10 anni.

Note organolettiche: vino dolce, fatto secondo la tradizione. Colore giallo dorato intenso e profumi di fiori di mandorlo, miele e caramello, oltre che avere una buona acidità. In bocca è dolce e vellutato, intenso e persistente.

Consigli di consumo: Adatto per accompagnare dessert di pasticceria secca, ma ottimo con formaggi piccanti abbinati a mostarda.

Temperatura di servizio: 18° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. **349-2569347** - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238