

# Le Marognole



## Passito Bianco IGT Veneto "i Corsi"

**Typ:** Passito Bianco IGT Veneto.

**Trauben:** Garganega und Castelli Romani.

**Origin:** old vines in the estate grown vineyard in the classic Valpolicella zone, at Marognole locality.

**Weinherstellung:** Die Passito Bianco wird nach der alten Verwertungsmethode der Trauben hergestellt. Die besten Weintrauben werden Ende September, Anfang Oktober ausgewählt und in kleinen Holzkisten im Hof-eigenen Verwertungszimmer für 3 - 4 Monate gelagert. Dabei verlieren sie 35-40% ihres Gewichtes und bekommen eine bessere Konzentration. Der Wein wird fein gekeltert, die Gärung wird für 8-10 Tage auf den Schalen durchgeführt, danach schreitet sie in Stahltank bis zum Ende fort.

**Reife:** in kleinen Fässern aus Akazie für 12 Monaten lang

**Haltbarkeit in der Flasche:** 10 Jahre.

**Charakteristika:** Goldfarbig, mit Blumenaromen, und einer leichten Bitterkeit.

Geeignet für würzigen Käse und als Dessertwein.

Serviert wird er bei einer Temperatur von 14°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](mailto:info@lemarognole.it)    [www.lemarognole.it](http://www.lemarognole.it)  
Part. IVA 03379350238