



ZENATO®

RIGOLETTO **Bianco Passito I.G.T. Veneto**

L'uva Trebbiano di Lugana selezionata per la produzione di questo passito viene raccolta, messa a riposare e vinificata i primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia, ottenendo un piccolo gioiello da degustare in ogni lieta occasione.



Vitigni: Trebbiano di Lugana

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago.

Altitudine media dei terreni: 80 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: guyot

Età media delle vigne: 50 anni

Carico di gemme: 8/10 per pianta

Resa per ettaro: 80 quintali

Epoca e conduzione della vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: i primi 4 giorni in serbatoi di acciaio inox, e successivamente per 30-40 giorni in barriques di legno francese.

Affinamento per 12 mesi in barriques e successivamente in serbatoi di acciaio ed infine in bottiglia per 5-6 mesi.

Colore: giallo dorato con tenui riflessi ambrati.

Profumo: intenso, fini note floreali, sentori di cera d'api e note vanigliate.

Sapore: buon spessore, equilibrato, ottima persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti gastronomici: vino da dessert, ottimo con il pandoro veronese e dolci secchi.