



Denominazione: Passito Bianco Veneto IGT



Packaging: 0,50 l



Categorie: Vino Bianco



Affinamento: Legno



Vigne: Trebbiano, Garganega, Tocai, Cortese



Regione: Lago di Garda



Abbinamento: Formaggi erborinati e pasticceria secca

Vino dolce ottenuto dalla spremitura di uve passite e successiva fermentazione in piccole botti di rovere; di colore dorato, odore intenso e fruttato, sapore vellutato ed armonico.

Si serve a fine pasto ed è l'ideale per accompagnare formaggi erborinati e pasticceria secca.