

## Thovara Passito Bianco Igt Veneto



**E**legante vino ottenuto dalle uve passite di Sauvignon e Garganega; avvolgente, vellutato, intenso con un fondo di miele d'acacia e un bouquet di frutta candita, un vino che all'assaggio si mostra con dolcezza ottimamente integrata con un finale raffinato. Grande abbinamento con i formaggi.

TIPO VINO Bianco passito  
PRODUZIONE N°BOTTIGLIE 1500 Bottiglie da lt 0,5  
UVA Sauvignon  
Garganega  
COMUNE UBICAZIONE Villaga(VI) Toara  
ESPOSIZIONE Sud  
ALTIMETRIA 70 s.l.m.  
TERRENO Sciolto e Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cortina Semplice  
ANNO IMPIANTO 1983 -1986  
PERIODO VENDEMMIA 15 Settembre  
15 Ottobre  
PIGIATURA 30 Novembre  
28 Febbraio  
VASCHE DI FERMENTAZIONE Acciaio  
TEMP.DI FERMENTAZIONE 18° C  
FERMENTAZ. CONTROLLATA Si  
AFFINAMENTO IN LEGNO Si, 15-18 mesi  
ALCOOL 13,5%  
ACIDITA' TOTALE 6.2 g/l  
pH 3,74