

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 www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238