

Le Tenute Bosco del Gal

REMENATO CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PASSITO

VINO CHE VUOLE EMERGERE, MA SOPRATTUTTO ESPRIMERE L'ORGOGGIO DI UN TERRITORIO. DA UN VIGNETO DA NOI SELEZIONATO PER L'ELEVATA VOCAZIONE, OVE LA PRODUZIONE È CONTROLLATA E MIRATA AD OTTENERE UN VINO CORAGGIOSO NELLE SUE ESPRESSIONI GUSTATIVE. SENZA COMPROMESSI, OGNI SCELTA TECNICA È ELEVATA PER OTTENERE UN VINO DI GRANDE PERSONALITÀ, ELEGANZA E PIENEZZA.

VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA, TREBBIANO TOSCANO, TREBBIANELLO E CORTESE

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

14% VOL

MATURAZIONE

SELEZIONE ED APPASSIMENTO DELLE UVE PER 4 MESI. AFFINAMENTO DI 12 MESI IN BARRIQUES DA 250 LITRI

ALLA VISTA

GIALLO DORATO

ALL'OLFATTO

INTENSO, COMPLESSO CON SENTORI DI ALBICOCCHIE DISIDRATATE E MIELE

AL GUSTO

PIENO, DOLCE ED EQUILIBRATO, CON RETROGUSTO DI MIELE

ABBINAMENTI

VINO DA MEDITAZIONE. DA ABBINARE A PASTICCERIA SECCA E FORMAGGI ERBORINATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



ARTICOLO	020012
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6 CORICATE
EAN BOTTIGLIA	8003373021223
PESO BOTTIGLIA	1 KG
CARTONI PER PALLET	160 (5 X 32)
EAN CARTONE	N.D.
PESO CARTONE	6,40 KG
MISURE CARTONE	31 X 21,2 X 14,2 CM
ALTEZZA PALLET	90 CM
PESO PALLET	1030 KG

