



- VITICOLTORI DAL 1877 -



La Corte

Denominazione: Passito Bianco Veneto IGT

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Tocai, Cortese

Tipologia terreno: Origine morenica collinare

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti e/o barriques

Affinamento: Legno

Colore: Giallo oro intenso con riflessi leggermente ramati

Profumo: Al naso intenso ed etereo, con sentori di fiori di arancio vaniglia e miele di acacia

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, vellutata e armonica, calda e persistente

Grado alcolico: 14% vol

Temperatura di servizio: 12°-14°C | 55°F

Abbinamenti: Perfetto con le sfogliatine. Ideale per piccola pasticceria secca. Da provare formaggi erborinati

Descrizione:

"La Corte" è un Passito Bianco del Veneto, è ideale a fine pasto o come vino da meditazione o da accompagnamento al dessert. Risultato dei migliori grappoli giunti a maturazione perfetta. L'uva viene raccolta a mano e lasciata appassire per alcuni mesi. Segue una pressatura soffice delle uve per estrarre solo il mosto fiore e successiva fermentazione lenta in barriques. Ne risulta un vino vellutato, fine ed elegante. Di colore oro intenso con riflessi leggermente ramati. Al naso intenso ed etereo, con sentori di fiori di arancio vaniglia e miele di acacia. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, vellutata e armonica, calda e persistente. Perfetto con le sfogliatine. Ideale per piccola pasticceria secca. Da provare formaggi erborinati. Servire a 12-14°C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

