



mi'chicco

passito umbria I.G.T.

Classificazione: Passito Umbria Indicazione Geografica Tipica

Uve: Garganega

Vinificazione: vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Appassimento: su graticci per circa 4 mesi e successiva pigiatura con torchio manuale.

Affinamento: in acciaio per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: colore dorato e brillante, intenso e fine al naso con sentori di frutta candita e albicocca essiccata. Al palato dolce, deciso e avvolgente, piacevolmente persistente.

Abbinamenti: Ideale per formaggi erborinati e di media stagionatura, pasticceria secca e dolci della tradizione umbra.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Fattoria di Monticello Società Agricola srl

Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella – San Venanzo (TR) - Italia

www.fattoriadimonticello.it