



## SAN ZENO PASSITO BIANCO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

Ottenuto da un'attenta selezione dei grappoli di uva Garganega e Trebbiano, raccolti a mano ai primi di novembre, fatti appassire nei graticci fino a marzo/aprile e poi vinificati con passione dal vignaiolo Stefano Posenato.

Il sistema di selezione dei grappoli e di vinificazione è ormai una tecnica tramandata dal bisnonno Adamo il quale ha voluto sempre rispettare l'origine del territorio, creando così un vino tipico.

The result of the careful selection of the best grapes of the vines Garganega and Trebbiano, hand-picked in the first days of november, allowed to dry on fruit-drying racks and then made into wine with passion by winemaker Stefano Posenato.

The selection of the grapes and winemaking follow a technique developed and handed down by his grand-father Adamo who always protected the origin of the area thus creating a typical wine.

Uvaggio / *Grapes*: 60% Garganega, 40% Trebbiano di Soave

Maturazione / *Grapes Ripening*: Appassimento su graticci / *Drying on fruit-drying racks*

Terreno / *Ground*: Basaltico origine Vulcanica / *Basaltic of volcanic origin*

Esposizione / *Position*: Sud/Sud - Est / *South/South-East*

Affinamento / *Maturation*: 1 anno acciaio, 1 anno bott. / *1 year in steel tanks, 1 year in the bottle*

Gradazione alc. / *Alc. Gradation*: 14% vol.

Temp. di servizio / *Temp. of tasting*: 14 - 15 °C.

Acidità totale / *Total Acidity*: 5,5