

Lucchetta



LENÒS VENETO BIANCO PASSITO I.G.T.

Bianco

Uve

25% Verdiso, 75% Glera della pregiata varietà *Balbi* prodotte sui terreni collinari dell'Azienda utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile; raccolte a mano, adagiate delicatamente in cassette e poste ad appassire in luogo asciutto ed arieggiato fino a marzo dell'anno successivo.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura con torchio manuale delle uve appassite, fermentazione e maturazione in piccole botti di rovere senza aggiunta di lieviti e coadiuvanti, chiarifica in modo naturale mediante travasi ed imbottigliamento dopo almeno 12 anni, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Contenuto alcolico

16,5°

Bottiglia

Bordolese 500 mL, tappo raso in sughero.

Caratteristiche organolettiche

Colore ambrato, profumo complesso che si ritrova al palato. Ampio, alcolico, dolce, con note infavate e retrogusto di nocciola.

Abbinamenti gastronomici

Fine pasto con dolci secchi o formaggi stagionati specie se piccanti o nei momenti di malinconia.

Temperatura di servizio

14-16 °C