

# Monastero Passito Bianco 37,5 cl 2015

Jälkiruokaviini, Vegan / Rypäleet: Chardonnay,  
Garganega, Sauvignon Blanc

21.90 €

## *Kuvaus*

Erittäin kaunis, kullankeltainen. Tuoksu huumaavan täyteläinen, hunajaa, vaniljaa, pähkinää ja kuivattuja hedelmiä. Maku täyteläinen, erittäin miellyttävä makeus, jota raikas mausteisuus ja hedelmäisyys tasapainottaa. Jälkimaku erittäin pitkä ja suuntäyttävä. Viiniin rypäleitä kuivataan ennen puristamista aina helmikuulle ja käymisen jälkeen viiniä kypsytetään vielä 6 kuukauden ajan tammessa. Jäännössokeria 120 g/l. Tämä passito sopii käytettäväksi juustojen ja jälkiruokien kera.

Rypäleet: 60 % Garganega, 15 % Sauvignon, 15 % Chardonnay.

## *Tuottaja*

## Monte del Frà

Monte del Frà sijaitsee Custozan kylässä, Gardajärven moreenipitoisilla kukkuloilla, vain 15 km päässä Veronasta. Tila on perustettu vuonna 1958 ja sen omistuksessa on nykyään yli 140 hehtaaria viinitarhoja. Vuosien huolellisen viinitarhatyöskentelyn ja maatalouden käytäntöjen kehittämisen myötä, Monte del Frà:sta on tullut yksi edelläkävijöistä laadukkaiden rypäleiden ja viinien tuottajana. Viinitarhat on istutettu guyot -menetelmällä Custozan, Bardolinon ja Luganan palstoilla ja klassista pergola-tyyliä on käytetty Valpolicella Classico -alueella. Nämä viiniköynnökset tuottavat ainoastaan 2-3 kiloa rypäleitä ja pystyvät näin täyttämään viinin korkeat laatuvaatimukset. Vuodesta toiseen, saavat Monte del Frà:n viinit erinomaisia mainintoja viinilehtien palstoilla.



**Ruoka:** Jälkiruuat, Juustot

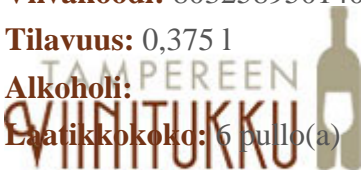
**Tuotenro:** 2680514

**Viivakoodi:** 8032589501403

**Tilavuus:** 0,375 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)