



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Monte Croce Passito Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Dall'appassimento della generosa uva Garganega,
un vino avvolgente nella sua dolce morbidezza che invoglia ad un altro assaggio.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo dorato brillante
con sfumature ambrate,
ha un bouquet intenso
e complesso di miele d'acacia,
frutta candita e vaniglia.

Al palato è vellutato,
morbido ed elegante, con un finale
equilibrato e persistente.

UVE

Garganega 100%

PROVENIENZA

Vigneto Monte Croce
nella zona collinare
del Soave Classico.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Appassimento delle uve dai 4 ai 6 mesi.
Fermentazione in acciaio
a temperatura controllata.
Affinamento di 12 mesi in barriques
di rovere francese.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con dessert e pasticceria secca,
è ottimo con una crostata alle albicocche
e si abbina bene a formaggi saporiti
ed erborinati.

BOTTIGLIA

375 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES