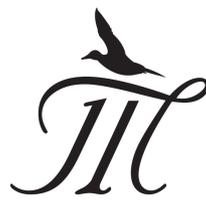


# ACCORDO PASSITO BIANCO



LE MORETTE  
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

## DATI PRODUTTIVI

Vino ottenuto dalle uve Turbiana, scelte tra quelle con l'esposizione solare migliore e vinificate dopo essere state sottoposte ad un periodo di lento appassimento naturale in cassette.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.  
Densità d'impianto 3.000 viti ad ettaro.

## VENDEMMIA

La raccolta avviene nella seconda decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione è iniziata in piccoli serbatoi d'acciaio per concludersi poi in barrique.

## AFFINAMENTO

Affinato per 14 mesi in barrique di rovere francese.  
L'affinamento prosegue in bottiglia per almeno sei mesi.

Grado alcolico: 13,50 % vol.

Accordo è un vino passito ottenuto dalle uve Turbiana che, dopo un'accurata selezione tra le viti storiche dell'azienda, sono state poste in piccole cassette per un periodo di appassimento. La pigiatura, eseguita nel mese di dicembre, ha permesso così di ottenere un nettare molto concentrato, che conserva i caratteri più nobili delle uve di provenienza. E' caratterizzato da un colore dorato, profumi che ricordano i fiori gialli, la frutta sciropata e candita, con note di agrumi, rese più tenui dall'affinamento in barrique. Il sapore risulta molto morbido caratterizzato da sensazioni avvolgenti supportate da un'importante struttura. Accompagna piacevolmente formaggi erborinati e dolci a base di pasta frolla, pasticceria senza creme.  
Si consiglia di servire fresco, a 12° C, in calice medio.

375 ml

