



Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Pieba Veneto IGT Passito Bianco

Da uve bianche passite. Ecco un vino dolce profumato e insolito, di buon equilibrio, che si può offrire ben freddo perfino come aperitivo.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Garganega, Malvasia aromatica e Cortese.

**Produzione:** dopo un'attenta selezione e la raccolta a mano, le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Segue la fermentazione con rimontaggi automatici giornalieri e macerazione del mosto sulle bucce.

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio, poi alcuni mesi in bottiglia.

**Residuo zuccherino:** 90/110 gr/l.

**Gradazione:** 13/14%

**Servizio:** versare in calici non troppo ampi, ad una temperatura abbastanza fredda (12° - 14° C)

**Abbinamenti:** si può abbinare a formaggi e miele d'acacia, dolci morbidi e alla crema, macedonia di frutta

**Formati:** bottiglia da 0,75 l