



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

LA VALLE DEL RE

CUSTOZA D.O.C. PASSITO

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso.

Produzione massima: 50 ql/ha

Vinificazione: Uva raccolta in appositi contenitori e messa a riposo in fruttai con temperatura e umidità controllate per circa 3-4 mesi. Pigiatura e diraspatura. Riposo con le bucce per circa una settimana. Pressatura soffice e fermentazione molto lenta per alcuni mesi. Affinamento in botti di acciaio e per il 50% in barrique di rovere per oltre 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note organolettiche

Colore: Giallo dorato.

Profumo: Intenso di uva passita con note di arancia e limone.

Sapore: Dolce, di grande equilibrio armonico, sapido.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon.

Maximum yield: 50 ql/ha

Vinification: Grapes harvested in special containers and left to rest in a fruit cellar with controlled temperature and humidity for about 3-4 months. Pressing and destemming. Left to rest with skins for about one week. Soft pressing and very slow fermentation for several months. Refinement in steel barrels and 50% in barrique oak barrels for about 6 months. Further refinement in the bottle for at least 3 months.

Organoleptic notes

Colour: Golden yellow.

Bouquet: Intense bouquet of raisins and a hint of orange and lemon.

Taste: Sweet, great harmonic balance, tangy.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem.

Maximale Produktion: 50 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in speziellen Behältern und Einlagerung im Fruchtlager bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit über etwa 3-4 Monate. Pressen und Abbeeren. Ruhen mit den Schalen über etwa eine Woche. Schonendes Pressen und sehr langsame Gärung über einige Monate. Verfeinerung in Stahlfässern und zu 50% in kleinen Barrique-Fässern aus Rovere-Eichenholz über mehr als 6 Monate. Weitere Verfeinerung in der Flasche über mindestens 3 Monate.

Organoleptische Angaben

Farbe: Goldgelb.

Duft: Intensiv nach getrockneten Trauben mit Nuancen von Orange und Zitrone.

Geschmack: Süß, mit großem harmonischem Gleichgewicht, wohlschmeckend.



Trebbiano 30%
Garganega 30%
Cortese 30%
Tocai friulano 10%



Servire a 12°-14° C
Serve to 12°-14° C
Dienen dazu 12°-14° C



14% vol

