

# GOCCE DI SOLE PASSITO IGT VENETO

**Tipologia** Vino bianco passito dolce  
**Wine** White sweet wine

**Uvaggio** Garganega, Cortese  
**Grapes**

**Zona di Produzione** Colline moreniche a sud-est del Lago di Garda  
**Production area** Morenic hills south east of Lake Garda

**Suolo** Morenico, ghiaioso-sabbioso  
**Soil** Gravelly, of morenic origin

**Sistema di allevamento** Guyot, pergola  
**Growing technique** Guyot, pergola

**Vinificazione** Selezione delle uve e appassimento in cassette di legno per elevare la struttura e concentrare gli aromi. Pigiatura soffice con diraspatura. Temperatura di fermentazione da 12° a 20° C. Fermentazione lenta per 20 giorni, stabilizzazione con travasi senza filtrazione. Rimane in barrique dal primo giorno della fermentazione fino all'epoca dell'imbottigliamento, dopo 5-9 mesi.  
**Vinification** *The grapes are allowed to dry gently in well-ventilated rooms for 2-4 months, concentrating their flavours and sweetness. The dried grapes are pressed and fermented in barrique. Fermentation lasts 20 days at temperature from 12 to 20°C. Matures in barriques for five-nine months before bottling.*

**Affinamento** 5-9 mesi in barrique  
**Refinement** 5-9 months in barrique

**Caratteristiche organolettiche** Colore: giallo dorato carico. Profumo: intenso ed armonico, con toni floreali e di spezie dolci. Sapore: caldo e avvolgente, morbido e perfettamente in equilibrio tra le note dolci e quelle fruttate.  
**Organoleptic aspects** *Color: yellow gold. Bouquet: floral notes and hints of sultanas, sweet spices mixed with the vanilla of the wood. Taste: warm and involving, in perfect equilibrium between the sweet and the fruity notes.*

**Gradazione alcolica** 13% vol.  
**Alcohol content**

**Temperatura di servizio** 12-14°C  
**Serving temperature**

**Abbinamenti** Vino da meditazione, da assaporare da solo. Possibile abbinamento a dolci o formaggi erborinati.  
**Gastronomical combination** *Meditation wine, perfect on its own, or at the end of a meal. A lovely partner with cakes and pastries, or blue veined cheeses.*

**Consumo** 5-10 anni  
**Preservation** Can be aged for 5-10 years.



*Valetti*

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl  
Via Pragrando, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR  
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it