



**TOMMASI**  
Viticoltori dal 1902



## "Monte Croce"

PASSITO BIANCO  
2011



### STORIA E TERRITORIO:

I grappoli migliori vengono selezionati e posti sui graticci per l'appassimento. L'uva a riposo viene costantemente seguita e pulita dai quattro ai sei mesi fino al momento della pigiatura



### VIGNETO:

Il vigneto MONTE CROCE è situato a Monteforte, nella zona collinare classica di Soave.



### VITIGNI:

Garganega 100%.



### CONTENUTO ALCOLICO:

13%



### MATURAZIONE:

Da 4 a 6 mesi di appassimento delle uve, in seguito 12 mesi in barrique di rovere francese.



### NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo ambra brillante. Dal profumo estremamente elegante e complesso, che ricorda il miele d'acacia. Sapore armonico, corposo e vellutato.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Formaggi stagionati, pasticceria, dolci secchi.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Circa 12°C.



### BOTTIGLIA:

375 ml