



**VENTURINI**

il  
Castelliere



Veneto  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
Passito Bianco



Vino da meditazione,  
affinato in botti di rovere,  
ottenuto dall'appassimento di uva  
Garganega proveniente  
dal Vigneto "Monte Castel".  
Presenta un bel colore giallo dorato;  
il profumo è intenso e vinoso.  
Il suo sapore è amabile e vellutato.  
Ottimo l'abbinamento con pasticceria  
morbida e cremosa e si sposa bene  
anche con formaggi piccanti.  
Va servito ad una temperatura di 16°C.

VITIGNI:  
Garganega

CONTENUTO:  
500ml

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12% vol.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E  
CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Situati nella Valpolicella Classica,  
zona collinare: Vigneto "Monte Castel".

Altimetria: media 250 m s.l.m.

Esposizione prevalente Sud-Ovest

Tipologia del terreno: molto leggero,  
calcareo, ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:

Pergola trentina.

Età media delle viti in produzione: 25 anni.

RESA PER ETTARO ALLA RACCOLTA D'UVA:  
70 quintali.

EPOCA E CONDUZIONE  
DELLA VENDEMMIA:

Seconda quindicina di settembre,  
raccolta e cernita manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Si scelgono i grappoli più belli e più sani  
e si ripongono in plateaux in appositi locali,  
la cui caratteristica essenziale  
è di esser asciutti e ben aerati.

Ivi riposano fino al mese di febbraio,  
perdendo nel frattempo  
circa il 50% del loro peso.

VINIFICAZIONE:

Fine Febbraio.

Pigiatura: tradizionale, senza diraspatura.

Macerazione sulle bucce per 10 giorni.

Proseguo della fermentazione in botti  
di legno francese per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.