



**DORO, PASSITO BIANCO DEL VENETO IGT**

**CHF 33.50 inkl. MwSt.**

**Masari**

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien  
Jahrgang: **2015**  
Kategorie: Süsswein / Dessertwein  
Alkohol: 11.0 % vol  
Flaschengrösse: 37.5 cl  
Trauben: **Durella 60%, Garganega 40%**  
Ausbau: Barrique



**SKU:** 7-18

**Kategorien:** [Italien](#), [Süsswein](#), [Veneto - Venetien](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der DORO drückt in seinem Reichtum und seiner Komplexität die Schönheit und Süße der Hügel des Agno-Tals aus. Süß, raffiniert und intensiv. Ein Meditationswein, der durch seine Ausgewogenheit und Harmonie besticht.

**Degustation:**

Leuchtend goldene Farbe. Frische Noten von tropischen Früchten, Aprikosen und kandierten Früchten. Am Gaumen überzeugen Süsse und Weichheit in perfekter Balance mit Frische und Geschmack.

**Passend zu:** Desserts, Trockengebäck, Panettone, Schokoladenmousse, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse. Perfekter Meditationswein.

**Ideale Trinktemperatur:** 10 - 12°C

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m ü.d.M.  
Traubenlese: September, manuell in kleine, feste Kisten  
Produktionsmenge: Selektion der besten Trauben  
Haltungssystem: Guyot

**Fermentation / Ausbau:**

Die bei der Lese sorgfältig ausgewählten Trauben trocknen etwa vier Monate lang in einer natürlich belüfteten Umgebung, bevor sie gepresst werden. Die Fermentation erfolgt in kleinen Eichenfässern (Barriques von 225l), in denen der Wein dann auch während 24 Monaten ausgebaut wird.

**Technische Daten:**

Restzucker: 127.0 g/l  
Gesamtsäure: 7.8 g/l