



Pigno Passito



"Raggio di Sole"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Der er ved at være tradition for, blandt vinavlerne i de Norditalienske regioner, at lave en lille sød vin til at supplere de røde og hvide vine, som finansierer den daglige drift. Oftest er disse vine kun lavet i meget små mængder, og som regel er producenten meget stolt af sin "lille søde". Dette er også tilfældet for Pigno.

På de flade marker ved Custoza høstes en særlig selektion af meget modne druer hvert år til denne lille lækkerbidsken. Druerne er valgt enkeltvis for kun at få de absolut bedste og perfekt modnede druer.

Denne hårde selektion betyder at det er muligt at lave en vin med stor sødme, frisk syre og en lang lækker eftersmag.

En flot dyb gylden farve og en intens aromatisk bouquet med strejf af tørrede frugter er de første indtryk man får af vinen. En stor, blød, kompleks smag af frugt og en god rund krop med en let krydret finish er essensen af denne vin.

Server den til modne eller skimlede oste, eller kager med honning eller marmelader.

Server den ved 12°C og drik den senest 4 år efter høsten.

Producent:	Pigno
Druer:	Garganega (55%), Trebbianello (25%), Cortese (15%) og Trebiano (5%)
Oprindelse:	Custoza, Veneto
Alkohol:	13,0%
Denomination:	IGT
Indhold:	500 ml

Pris: Kr 134.-