
Bianco Passito IGT Veneto Thovara

Classificazione del Vino
Bianco Passito, IGT Veneto

Wine Classification
Passito White Wine, IGT Veneto

Bottiglie prodotte annata **2013**
2100 (0,5lt)

*Bottles produced in **2013***
2100 (0,5lt)

Vitigno
Sauvignon
Garganega

Varietals
Sauvignon
Garganega

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Denomination Zone
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Sud

Vineyard Exposure
South

Altimetria
70 m s.l.m.

Topographic Information
70 m a.s.l.

Terreno
Sciolto, calcareo

Soil
Loamy, calcareous

Sistema di allevamento
Cortina Semplice

Training System
Short simple pruning

Anno impianto
1983-1986

Vineyards Planted
1983-1986

Periodo vendemmia
26 Agosto
28 Settembre

Harvesting Date
August 26th
September 28th

Pressatura
28 Ottobre
14 Dicembre

Crushing
October 28th
December 14th

Fermentazione
18 °C, Acciaio

Fermentation Process
18 °C, Stainless steel

Alcool 14%
Acidità totale 6,34 g/l
pH 3,60
Zuccheri 145 g/l

Alcohol Content 14%
Total Acidity 6,34 g/l
pH 3,60
Sugar content 145 g/l

Bianco Passito

IGT Veneto

Thovara

Il Passito IGT Veneto Thovara è ottenuto dall'appassimento di uve Garganega e Sauvignon, fatte riposare separatamente in piccole cassette. Di delicato color giallo ambrato, è un vino elegante, che rivela profumi di frutta secca e candita, con sentori di fico, albicocche e mandorle, su uno sfondo di miele di acacia. Il sapore dolce e delicato viene bilanciato da una buona acidità. La sensazione è di perfetto equilibrio tra le diverse componenti e il finale è lungo e persistente. Si consiglia un abbinamento con formaggi erborinati e pasticceria secca.

The Passito IGT Veneto Thovara is obtained from Garganega and Sauvignon grapes that are allowed to dry in small racks, a process known as appassimento in Italian. The wine has an amber colour and an elegant nose of dried and candied fruits, with notes of fig, apricots, almonds and acacia honey. Its sweet and delicate flavour is balanced by acidity and it has a long finish. We suggest drinking this wine with blue cheeses and biscotti.



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664
www.piovene.com · info@piovene.com

