



PAOLO COTTINI  
*Paolo Cottini*

## SCRIBA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA PASSITO VENETO

Vino rosso rubino intenso. Al naso un'impressionante esplosione di frutti rossi evoluti. In bocca il corpo e l'armonia sorprendono per come la dolcezza non sia mai troppa, grazie ad una elegante e fresca nota acida che dona bevibilità e grande lunghezza. Abbinabile a tutta la pasticceria secca ed a formaggi erborinati.

Servire a 14° - 16° C.



---

**Nome:** Scriba IGT Passito Veneto

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Produttore:** Azienda Agricola Paolo Cottini

**Varietà:** Corvina 50%, Corvinone 20%,  
Rebo 20%, Rondinella 10%

**Origine:** Fumane(VR)

**Resa:** 50 Q.li/ha

**Sistema di allevamento:** Pergola Veronese

**Vendemmia:** Manuale e successivo appassimento  
per 100-110 giorni

**Fermentazione:** Tradizionale (circa 30 giorni)

**Invecchiamento:** 24 mesi in Barriques

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia Peso lordo: 0,750 Kg

**Volume:** 375 ml

**Peso cartone:** 4,5 Kg

**Contenuto cartone:** 6 bottiglie

**Dimensione bottiglia:** 6,30 cm (D) x 24,3 cm (H)

**Dimensione cartone:** 25 cm (LU) x 20 cm (LA) x 14 (H)

---

### AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Fumane (VR)

tel. +39 045 2233198

info@paolocottini.it | [www.paolocottini.it](http://www.paolocottini.it)

📍 @paolocottiniwinery

📌 Paolo Cottini