

Acinirari Passito



Vino passito dai profumi e dalle sensazioni gustative che ricordano i frutti tropicali, il tabacco biondo e la frutta secca, di estrema complessità.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese)

VITIGNO

Bianchetta Genovese e Vermentino

VINIFICAZIONE

La raccolta dell'uva viene effettuata in epoca precedente alla vendemmia tradizionale, scegliendo i grappoli migliori e più spargoli con posa in cassette per un prolungato appassimento. La pigiatura è manuale e la fermentazione, molto lenta, avviene in parte sulla vinaccia diraspata e prosegue successivamente in un carato nel quale rimane per circa 18 mesi. Dalla bassissima resa in mosto (10/12%) ne nasce un vino dai profumi e dalle sensazioni gustative le quali ricordano i frutti tropicali, il tabacco biondo e la frutta secca in genere e di estrema complessità. Il sapore dolce e suadente è arricchito da una piacevole vena salata

IMBOTTIGLIAMENTO

Eseguito dopo minimo 18 mesi di permanenza in antichi carati