

# Caratello Passito



*Il Caratello si presenta con color giallo ambrato, con riflessi oro antico.*

*Il profumo è intenso con sentori di frutta candita.*

*Il sapore è dolce ma fresco, continuo e persistente.*

*Si accosta ottimamente sui formaggi erborinati pasticceria secca.*

## ZONA DI PRODUZIONE

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

## VITIGNO

Bianchetta e Vermentino

## VINIFICAZIONE

La vendemmia tardiva viene eseguita con accurata selezione dei migliori grappoli e l'uva raccolta subisce un ulteriore appassimento con posa in cassette.

La diraspatura dei grappoli viene effettuata manualmente, così come tutte le successive operazioni fino all'imbottigliamento.

La fermentazione viene condotta in carati non nuovi ed il vino subisce soltanto alcuni mirati travasi

## IMBOTTIGLIAMENTO

Eseguito dopo circa 36 mesi di permanenza in antichi carati