

Granaccia Passito



Color notte.

Profumo molto complesso dal quale emerge deciso il sentore di cioccolato fondente.

Sapore dolce di pronunciato spessore e di interminabile persistenza.

Accostamenti: vino da meditazione; si esalta sulle preparazioni dei dessert a base di cioccolato.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

VITIGNO

Granaccia 100%

VINIFICAZIONE

Il Granaccia Passito è un vino ottenuto da uve stramature. Diraspatura e fermentazione sulla vinaccia per circa 20 giorni.

Svinatura e ripresa fermentativa in carati di vecchia data.

Permanenza in fusto fino all'estate successiva

GRADI

16°- 17°

IMBOTTIGLIAMENTO

Travasi ed imbottigliamento dopo un anno di affinamento