

# Makallè

*Makallè IGT Vendemmia Tardiva.*



## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

## VITIGNO

Granaccia 100%

## GRADI

17°

## COLORE

Rosso rubino impenetrabile.

## PROFUMO

Ampio, con netti sentori speziati, resina di pino e bacche di mirto.

L'armonia olfattiva è completata e resa armonica dalla permanenza per 12 mesi del vino in tonneau da 500 lt.

## SAPORE

Di incredibile spessore e infinita persistenza ed eleganza, la morbidezza e il retrogusto chiude con un'intrigante vena amarognola.

Si accosta a piatti di selvaggina e formaggi lungamente invecchiati.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Nell'inverno successivamente alla vendemmia.