

Sciachetrà Passito



Colore ambrato con riflessi dorati.

Profumo intenso ed intrigante, complesso e persistente, molto variegato. Si notano sentori di tabacco biondo, datteri, con note balsamiche (resina, salvia e rosmarino).

Sapore dolce, generoso, avvolgente che chiude con una piacevole nota salmastra.

Si suggerisce di degustarlo a sè stante o con pasticceria secca.

ZONA DI PRODUZIONE

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

VITIGNO

Moscato

VENDEMMIA

La raccolta delle uve avviene in Settembre a maturazione fisiologica completa con scelta dei grappoli più maturi di bosco (prevalente) Vermentino e Albarola.

Le uve vengono posate su contenitori e appassite fino a Novembre/Dicembre.

Pigiatura e fermentazione della durata di circa 12 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 18/24 mesi



BISSON