



Schiacchetrà 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).

Zona di produzione

Cinque Terre

Vitigno

Bosco, Vermentino, Albarola

Vinificazione

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

Accostamenti

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