



## Caratello Passito

---

### **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 dirapatura 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.

### **Caratteristiche**

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.

### **Accostamenti**

Vino da meditazione o con pasticceria secca.