



Makallè

Zona di produzione

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno

Granaccia 100%

Gradazione

17° - 19° accompagnata da estratti altissimi (30 gr/litro)

Vinificazione

Pigiatura manuale su uva stramature, macerazione di almeno 20 giorni.

Conservazione del vino

Oltre i 20 anni.

Imbottigliamento

Nell'inverno successivamente alla vendemmia.

Caratteristiche

Makallè IGT Vendemmia Tardiva. Viene prodotto solo in particolari annate favorite da condizioni climatiche eccezionali. Colore rosso rubino impenetrabile. Profumo ampio, con netti sentori speziati, resina di pino e bacche di mirto, molto balsamico. L'armonia olfattiva è completata dalla permanenza per 12 mesi del vino in tonneau da 500 litri. Sapore di incredibile spessore ed armonia, infinite la persistenza e l'eleganza, così come la morbidezza ed il retrogusto. Chiude con un'intrigante vena sapida.

Accostamenti

Piatti di selvaggina e formaggi lungamente invecchiati.