



l'Intraprendente

Liguria di Levante Passito Bianco I.G.P.



l'Intraprendente

Liguria di Levante Passito IGP

ANNATA

2017

VARIETÀ

Bosco, Albarola, Vermentino

VIGNETI

Posti nelle aree più vocate delle colline di Riomaggiore, sulla costa ligure

TERRENI

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto, di origine vulcanica

MICROCLIMA

Piuttosto caldo, ventilato ed asciutto

VINIFICAZIONE

Dopo l'appassimento minimo di tre mesi, le uve vengono diraspate manualmente, successivamente pigiate, quindi fatte fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox per circa 12 mesi

COLORE

Delicatamente ambrato

PROFUMO

Floreale e fruttato. Le note di ginestra si fondono con le note di frutti gialli canditi, lievi le note di piante officinali

SENSAZIONI GUSTATIVE

Di buona consistenza, ottimo equilibrio tra la nota dolce e l'acidità, le note floreali e fruttate percepite all'olfatto vengono qui confermate. Il finale si presenta lungo e persistente

GRADO ALCOLICO

13,5 % vol.