



# l'Intraprendente

*Liguria di Levante Passito Bianco IGP*

## **ANNATA**

2022

## **VARIETÀ**

Bosco 70%

Vermentino 25%

Albarola 5%

## **VIGNETI**

Posti nelle aree più vocate di Bonassola 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**

Florescente 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**

14,0 % vol