



l'Intraprendente

Liguria di Levante Passito Bianco IGP

JAHRGANG

2022

REBSORTEN

Bosco 70%

Vermentino 25%

Albarola 5%

WEINBERGE

In den am meisten geeigneten Gebieten von Bonassola an der ligurischen Küste gelegen

BODEN

Vielfältig und charakteristisch; lehmig, von mittlerer Dichte, vulkanischen Ursprungs

MIKROKLIMA

Ziemlich warm, luftig und trocken

WEINBEREITUNG

Nach einer mindestens dreimonatigen Trocknungszeit werden die Trauben von Hand entrappt, eingemaischt und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren

WEINAUSBAU

In Edelstahltanks etwa 12 Monate lang

FARBE

Zart bernsteinfarben

DUFT

Blumig und fruchtig. Noten von Ginster mischen sich mit Noten von kandierten gelben Früchten und leichten Noten von Heilpflanzen

GESCHMACKSEMPFINDUNGEN

Mit guter Konsistenz, ausgezeichnetem Gleichgewicht zwischen Süße und Säure, bestätigen sich hier die in der Nase wahrgenommenen blumigen und fruchtigen Noten. Der Abgang ist lang und anhaltend.

ALKOHOLGEHALT

14,0 % vol