



# Ruzzese® dciassettemaggio

*Liguria di Levante Passito Bianco IGP*

## **JAHRGANG**

2020

## **REBSORTE**

Bosco 70%  
Vermentino 25%  
Albarola 5%

## **WEINBERGE**

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

## **BODEN**

Vielfältig und charakteristisch; lehmig, von mittlerer Dichte

## **MIKROKLIMA**

Ziemlich warm, luftig und trocken

## **WEINBEREITUNG**

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

## **WEINAUSBAU**

In Edelstahltanks etwa 12 Monate lang

## **FARBE**

Bernstein mit goldenen Reflexen

## **DUFT**

Blumig und fruchtig. Blumige Noten von Ginster und Akazie mischen sich mit denen von gelben Früchten und kandierter Aprikose, von Heide- und Kastanienhonig, Lorbeerblatt, Kräutern und Jod

## **GESCHMACKSEMPFINDUNGEN**

Mit einer ausgezeichneten Konsistenz, einem hervorragenden Gleichgewicht zwischen Süße und Frische, bestätigen sich hier die in der Nase wahrgenommenen blumigen und fruchtigen Noten. Der Abgang ist lang, schmackhaft und anhaltend.

## **ALKOHOLGEHALT**

14,0 % vol