



Bonazolae

Colline di Levanto Bianco DOP

ANNÉE

2022

VARIÉTÉS

Vermentino 65%

Albarola 30%

Bosco 5%

VIGNOBLES

Situés dans les zones les plus vouées des collines de Bonassola, sur la côte ligurienne

SOLS

Variés et caractéristiques ; argileux, composition moyenne, d'origine volcanique

MICROCLIMAT

Piuttosto caldo, ventilato ed asciutto

FERMENTATION

Le moût obtenu par pressurage direct des raisins est correctement décanté, puis seule la partie claire fermente dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

MATURATION

Afin de capter toutes les nuances olfactives capiteuses résultant des caractéristiques du raisin et du processus de fermentation, le vin nouveau est mis en bouteille rapidement afin d'être mis sur le marché avant les fêtes de Pâques de l'année qui suit la récolte.

COULEUR

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres

PARFUM

Fin, avec des notes florales de genêt, de jasmin et de muguet.

SENSATIONS GUSTATIVES

Vif, savoureux, harmonieux et persistant

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,0% vol