



l'Intraprendente

Liguria di Levante Passito Bianco IGP

ANNATA

2022

VARIETÀ

Bosco
Vermentino
Albarola

VIGNETI

Posti nelle aree più vocate di Bonassola sulla costa ligure

TERRENI

Vari e caratteristici; alcuni argillosi, a medio impasto, altri magri e ricchi in scheletro di arenarie

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 6 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 la freschezza, le note floreali e fruttate percepite all'olfatto vengono qui confermate. Il finale si presenta lungo e persistente

GRADO ALCOLICO

14,0 % vol