



Ruzzese® diciassettemaggio

Liguria di Levante Passito Bianco IGP

ANNATA

2020

VARIETÀ

Ruzzese

VIGNETI

Posti nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure

TERRENI

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto, originati dal sollevamento della placca tettonica marina

MICROCLIMA

Piuttosto caldo, ventilato e asciutto con ottima escursione termica

VINIFICAZIONE

Dopo vendemmia tardiva e un 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

Ambrato con riflessi oro

PROFUMO

Floreale e fruttato. Le note floreali di ginestra e acacia si fondono con quelle di frutti gialli e di albicocca candita, note di miele di erica e castagno, foglia di alloro, lievi le note di erbe aromatiche accompagnate da sbuffi iodati

SENSAZIONI GUSTATIVE

Di ottima 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, sapido e persistente

GRADO ALCOLICO

14,0 % vol