



Ruzzese® diciassettemaggio

Liguria di Levante Passito Bianco IGP

JAHRGANG

2020

REBSORTE

Ruzzese

WEINBERGE

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

BODEN

Vielfältig und charakteristisch; mit lehmiger Zusammensetzung, von mittlerer Dichte, entstanden durch die Anhebung der tektonischen Meeresplatte

MIKROKLIMA

Ziemlich warm, luftig und trocken mit ausgezeichneter Temperaturspanne

WEINBEREITUNG

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

WEINAUSBAU

In Edelstahl tanks 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