



l'Intraprendente

Liguria di Levante Passito Bianco IGP

ANNÉE

2022

VARIÉTÉS

Bosco
Vermentino
Albarola

VIGNOBLES

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

SOLS

Variés et caractéristiques ; certains sont argileux et de composition moyenne, d'autres sont maigres et riches en éléments grossiers de grès

MICROCLIMAT

Plutôt chaud, venteux et sec

VINIFICATION

Après un passerillage de trois mois minimum, les raisins sont égrappés manuellement, puis foulés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

ELEVAGE

Dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 12 mois

COULEUR

Délicatement ambré

PARFUM

Floral et fruité. Les notes de genêt se mêlent à celles de fruits jaunes confits, et des notes légères de plantes médicinales

SENSATIONS GUSTATIVES

D'une bonne consistance, d'un excellent équilibre entre sucrosité et acidité, les notes florales et fruitées perçues au nez se confirment ici. La finale est longue et persistante

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14,0 % vol