



# Ruzzese® diciassettemaggio

*Liguria di Levante Passito Bianco IGP*

## **ANNÉE**

2020

## **VARIÉTÉ**

Ruzzese

## **VIGNOBLES**

Variés et caractéristiques; de composition argileuse, semi-légers, né du soulèvement de la plaque tectonique marine

## **SOLS**

Variés et caractéristiques ; argileux, composition moyenne

## **MICROCLIMAT**

Plutôt chaud, venteux et sec avec une excellente amplitude thermique

## **VINIFICATION**

Après une vendange tardive et une période de passerillage minimale de trois mois, 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**

Ambre avec des reflets dorés

## **PARFUM**

Floral et fruité. Les notes florales de genêt et d'acacia se mêlent à celles des fruits jaunes et de l'abricot confit, du miel de bruyère et de châtaignier, du laurier, ainsi que de légères notes de plantes aromatiques accompagnées de soufflés iodés

## **SENSATIONS GUSTATIVES**

D'une excellente consistance et d'un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur, les notes florales et fruitées perçues au nez se confirment ici. La finale est longue, savoureuse et persistante

## **DEGRÉ ALCOOLIQUE**

14,0 % vol