



Colore brillante di oro ambrato. Nasce da un appassimento che dona al vino un ampio profilo aromatico che spazia dalla frutta disidratata come albicocca, fico e cedro candito, alle foglie di tè, miele e tiglio. Palato dolce e avvolgente ma ben bilanciato dall'acidità.

Denominazione IGT Liguria di Levante Passito

Prima annata di produzione 2007

Ceppi per ettaro 4.600 circa

Sistemi di allevamento Controspalliera con guyot monolaterale

Resa vino/uva Massimo 45%

Temperatura di fermentazione tra 12° C e 16° C

Acidità totale Minimo 4.5 g/L.

Estratto secco Minimo 20 g/L.

Titolo alcolometrico Tra 13.5 e 14 %vol. (influenza dell'annata)

Temperatura di servizio Stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 10-14°C.

Tenuta all'invecchiamento 5 anni

Accostamenti Formaggi dalla media stagionatura, pasticceria secca, buccellati