



Leuchtende goldene Farbe. Sie entsteht durch einen Trocknungsprozess, der dem Wein ein breites Aromaprofil verleiht. Seine Merkmale sind Gerüche von getrockneten Früchten wie Aprikose, Feige und kandierte Zitrone sowie von Teeblättern, Honig und Lindenblüte. Am Gaumen ist er süß und umhüllend, aber durch die Säure gut ausbalanciert.

Anbaugebiet IGT – Liguria Di Levante Passito

Erster Jahrgang 2007

Pflanzen pro Hektar 4.600 ca.

Reberziehungssystem Monolateral Guyot

Wein/Trauben Ertrag Max 45%

Gärung Temperatur Zwischen 12° und 16°C

Säure Niedriger 4.5 g/L

Trocken extrakte Niedriger 20 g/L

Alkohol Zwischen 13,5 und 14 % vol

Optimale Trinktemperatur Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 10-14°C

Alterungsfähige 5 Jahre

Kombinationen Gebäck, mittelalter Käse, Torten