

Acinirari



Passito

Zona di produzione: Tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese)

Vitigno: Bianchetta Genovese 90% Vermentino 10%

Portainnesto: Paulsen 1103

Terreno: PH neutro. Di costituzione argilloso – sabbioso con scheletro ghiaioso

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: Guyot.

Carica gemmaria: 10 gemme per ceppo.

Densità: N° 6000 ceppi per Ha.

Tecnica di coltivazione: Concimazione organica autunnale, trattamento antiparassitari eseguiti sotto sorveglianza di lotta guidata con notevole riduzione di interventi fitosanitari. Operazioni di diradamento sui grappoli nella fase di invaiatura.

Vinificazione: Vino ottenuto dal prolungato appassimento di uve Bianchetta genovese e Vermentino.

La raccolta dell'uva viene effettuata in epoca precedente la vendemmia tradizionale, scegliendo i grappoli migliori e più spargoli con posa in cassette per un prolungato appassimento. La pigiatura è manuale e la fermentazione, molto lenta, avviene in parte sulla vinaccia diraspata e prosegue successivamente in un carato nel quale rimane per circa 18 mesi.

Dalla bassissima resa in mosto (10/12%) ne nasce un vino dai profumi e dalle sensazioni gustative le quali ricordano i frutti tropicali, il tabacco biondo e la frutta secca in genere.

Imbottigliamento: Eseguito dopo minimo 18 mesi di permanenza in antichi carati.

Scheda organolettica:



Questo vino Passito si presenta con color Giallo ambrato, con riflessi dorati.

Il profumo è intenso con sentori di frutti tropicali, di tabacco biondo e di frutta secca in genere.

Il sapore è dolce, ma fresco, continuo e persistente.

E' un vino da meditazione o per accostamenti con pasticceria secca.

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)



VINIFICAZIONE UVE
LIGURI

SELEZIONE VINI
NAZIONALI ED ESTERI

C.so Gianelli, 20

Chiavari (GE)

TEL. E FAX

0185/314462

ENOTECA BISSON di Lugano Pierluigi e C. s.r.l.
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)
Cod. Fisc. e P. IVA 01009600999