

# Caratello



# Passito

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

Vitigno: Bianchetta 100%

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: Il vitigno Bianchetta Genovese, coltivato nelle nostre tenute di Trigoso e Campegli, si presta egregiamente per realizzare questo vino passito.

La vendemmia tardiva viene eseguita con accurata selezione dei migliori grappoli spargoli e l'uva raccolta subisce un ulteriore appassimento con posa in cassette.

La diraspatura dei grappoli viene effettuata manualmente, così come tutte le successive operazioni fino all'imbottigliamento eseguito dopo circa 36 mesi dalla raccolta.

La fermentazione viene condotta in carati non nuovi ed il vino subisce soltanto alcuni mirati travasi

Imbottigliamento: Eseguito dopo circa 36 mesi di permanenza in antichi carati.

Scheda organolettica: Il Caratello si presenta con color Giallo ambrato, con riflessi oro antico.

Il profumo è intenso con sentori di frutta candita e frutta secca.

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

Si accosta delicatamente a formaggi erborinati e su pasticceria secca.



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. sas  
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)  
Cod. Fisc. e P. IVA 01008600999

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

