

Vermentino



Vermentino

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

Vitigno: Vermentino 100%

Portainnesto: Vermentino "Base": 157.11
Vermentini "Vigna Erta" e "Vigna Intrigoso": 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: Diraspatura delle uve e posa delle stesse in serbatoio di acciaio termocondizionato. Abbattimento della temperatura a +3° circa. Estrazione degli aromi mediante rimontaggio del mosto, eseguito a più riprese, sulla vinaccia per circa 2 giorni. Svinatura, a caduta statica, del mosto fiore (circa 55% della resa complessiva). Ripristino della temperatura intorno ai 20°C ed innesco fermentazione con lieviti selezionati. A fine fermentazione travasi ed affinamento per alcuni mesi sulle fecce nobili e stabilizzazione sino all'epoca dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Eseguito a Febbraio per il Vermentino "Base", a Marzo per il "Vigna Erta" e ad Aprile per il "Vigna Intrigoso".

Scheda organolettica: **"Vermentino Base"**



Colore giallo paglierino scarico.
Profumo delicato e persistente.
Al gusto si presenta secco e nervoso con piacevole nota salmastra.
Si accosta preferibilmente con gli antipasti di mare e frittura di pesce.

"Vermentino Vigna Erta"



Colore giallo paglierino abbastanza pronunciato in uno sfondo a riflessi verdognoli.
Profumo sfumatamente aromatico, intenso e fragrante, ricorda le sensazioni dei frutti tropicali e nel contempo della macchia mediterranea.
Sapore secco pieno e persistente di beva morbida.
Si accosta a piatti di pesce con preparazione alla griglia e crostacei.
Durata: nei 2 anni successivi alla vendemmia.

"Vermentino Vigna Intrigoso"



Colore giallo paglierino brillante.
Profumo intenso e intrigante con note vegetali.
Sapore complesso, pieno di grande struttura e persistenza.
Si accosta a piatti di pesce con preparazioni ricche di personalità, carni bianche e formaggi caprini.

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 01009660999

Ciliegiolo



Ciliegiolo

Zona di produzione: Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno: Ciliegiolo 100%

Portainnesto: 157.11

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

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: Guyot.

Carica gemmaria: 10 gemme per ceppo.

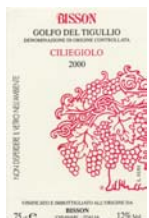
Densità: N° 5000 ceppi per Ha.

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: Per ciliegiolo novello macerazione carbonica.
Per ciliegiolo tradizionale: diraspatura e posa dell'uva in serbatoio d'acciaio termocondizionato.
Abbattimento immediato della temperatura a + 5° C.
Rimontaggio in continuo del mosto sulla vinaccia per 3/4 giorni fino al raggiungimento dell'intensità di colore desiderata. Svinatura del mosto fiore e innesco della fermentazione.
Dopo 2 travasi, stabilizzazione ed imbottigliamento.

Imbottigliamento: Senza filtrazione sterile ed eseguito nella primavera successiva alla vendemmia.

Scheda organolettica: Colore rosso porpora acceso, trasparente e luminoso. Profumo che esprime un gran fruttato con netti sentori di ciliegia, lampone, mora e frutti di bosco in genere. Sapore secco di facile beva, con carattere di notevole sapidità.
Accostamenti gastronomici: verdure ripiene, salumi preparazione di carni bianche in umido, cima alla genovese.
Ideale su piatti di pesce con preparazione in guazzetto.



Durata nell'anno successivo alla vendemmia.

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 01008600999



Bianchetta



Bianchetta

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: Diraspatura delle uve e posa delle stesche in serbatoio di acciaio termocondizionato. Abbattimento della temperatura a +3° circa. Estrazione degli aromi mediante rimontaggio del mosto, eseguito a più riprese, sulla vinaccia per circa 2 giorni. Svinatura, a caduta statica, del mosto fiore (circa 55% della resa complessiva). Ripristino della temperatura intorno ai 20°C ed innesco fermentazione con lieviti selezionati. A fine fermentazione travasi ed affinamento per alcuni mesi sulle fecce nobili e stabilizzazione sino all'epoca dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Sterile, eseguito a Gennaio/Febbraio per la Bianchetta "Base" ed a Marzo per la Bianchetta "U Pastine".

Scheda organolettica: **"Bianchetta Base"**



Colore giallo paglierino dai tenui riflessi dorati.
Il profumo è fruttato con lievi sentori di fiori di campo.
Al gusto si presenta delicato, sottile e giustamente morbido.
Si accosta preferibilmente con primi piatti a base di pesce e verdure ripiene



"Bianchetta U Pastine"

Colore giallo paglierino vivace.
Vino secco dai profumi delicati e sottili, in bocca ha buona struttura e giusta morbidezza.
Si accosta preferibilmente a piatti di pesce al forno, verdure ripiene e formaggi di breve stagionatura.

Durata: 2 anni successivi alla vendemmia.



VINIFICAZIONE UVE
LIGURI

SELEZIONE VINI
NAZIONALI ED ESTERI

C.so Gianelli, 28

Chiavari (GE)

TEL. E FAX

0185/314462

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

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)



Marea



5 Terre

- Zona di produzione: Volastra – Riomaggiore (5 Terre)
- Vitigno: Bosco 60%, Vermentino ed Albarola 40%
- Portainnesto: Rupestris DU LOT
- Terreno: PH neutro. Stratificato di costituzione argilloso – ghiaioso (derivante da roccia frantumata)
- Esposizione: Sud.
- Forma di allevamento: Pergola bassa.
- Carica gemmaria: 14 gemme per ceppo.
- Densità: N°4500 ceppi per Ha.
- Tecnica di coltivazione: Concimazione organica autunnale, trattamento antiparassitari eseguiti sotto sorveglianza di lotta guidata con notevole riduzione di interventi fitosanitari.
- Vinificazione: Diraspatura delle uve e posa delle stesse in serbatoio di acciaio termocondizionato. Innesco, con lieviti selezionati, della fermentazione e successivo rimontaggio sulla vinaccia per 24 ore.
Abbattimento della temperatura e rimontaggio per altri 2 giorni.
Svinatura del mosto fiore (circa 60/65% della resa complessiva).
Ripristino della temperatura intorno ai 20°C e ripresa fermentativa fino all'esaurimento degli zuccheri riduttori.
Travasi ed affinamento sulle fecce nobili fino all'epoca dell'imbottigliamento.
- Imbottigliamento: Stabilizzazione ed imbottigliamento eseguito tra Giugno e Settembre.
- Scheda organolettica: Colore giallo paglierino, con riflessi dorati.
Profumo molto intenso, con netti sentori di salmastro, flora marina e ricci di mare continua con sentori di erica, ginestra e cespugli selvatici.
In bocca, al sapore, esplose il suo grande carattere ed uno spessore raro per un vino bianco.
Si accosta a piatti di pesce dal sapore deciso.




BISSON

VINIFICAZIONE UVE LIGURI SELEZIONE VINI NAZIONALI ED ESTERI

C.so Gianelli, 28 CHIAVARI (GE)

TEL. E FAX 0185/314462

ENOTECA BISSON di Lugano Pietruigi e C. 689
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)
Cod. Fisc. e P. IVA 0100900999

Vigneto di Volastra - Riomaggiore



Musaico



Musaico

Zona di produzione: Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno: Dolcetto 70%, Barbera 30%

Portainnesto: Dolcetto 420 A, Barbera Paulsen 1103

Terreno: PH neutro. Di costituzione sabbiosa – pietrosa con bassa quantità di argilla.
Tipologia della pietra: Tarsica

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: Guyot.

Carica gemmaria: 8 gemme per ceppo.

Densità: N° 6400 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: Diraspatura e fermentazione a cappello sommerso con macerazione di 10/12 giorni in acciaio.

Svinatura e travaso.

Fermentazione malolattica ed ulteriori travasi fino ad ottenimento della limpidezza e stabilizzazione sino ad imbottigliamento.

Il Musaico “Barrique”, dopo la svinatura, viene posto ad elevarsi in carati per 12 mesi.

Imbottigliamento: Senza filtrazione ed eseguito tra la primavera e l’estate successiva alla vendemmia.

Scheda organolettica: **“Musaico” – “Musaico Vigna Intrigoso”**



Colore rosso rubino intenso e impenetrabile con riflessi decisamente violacei.

Profumo intensissimo, con netti sentori di mora e mandorla i quali chiudono con sensazioni che ricordano le erbe aromatiche come il timo, il rosmarino e cespugli selvatici.

Sapore secco giustamente morbido e di lunga persistenza.

Si accosta a piatti di Carne e Formaggi di media stagionatura.

“Musaico Barrique”

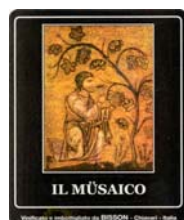
Colore rosso rubino intenso.

La maturazione in Barrique conferisce al vino, oltre ai profumi propri del Musaico tradizionale, sentori di Vaniglia, Liquirizia e Pepe nero.

Sapore morbido e vellutato molto persistente.

Si accosta sapientemente a piatti di Carne rossa, funghi e Formaggi stagionati.

Conservazione del vino 5/10 anni.



Tenuta di Trigoso – Sestri Levante



VINIFICAZIONE UVE
LIGURI

SELEZIONE VINI
NATIONALI 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 01068600999

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

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)

