

# **PASSITO “SOLE DELLA COSTA”**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sestri Levante

**ALTITUDINE VITIGNO:** 150 mt. s.l.m.

**VITIGNI:** 80% Bianchetta Genovese – 20% Vermentino

**VINIFICAZIONE:** vino ottenuto dall'appassimento delle uve dopo la raccolta, che avviene precocemente intorno alla seconda settimana di Settembre, in luoghi idonei e ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 20° di alcol potenziali.

La vinificazione non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno di vendemmia.

**AFFINAMENTO:** il vino non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia e viene conservato in botticelle per tale periodo.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo dorato con riflessi ambrati.  
Profumo intenso di vino passito, caratteristico profumo di miele, frutta secca e frutta appassita.  
Sapore da dolce ad abboccato, armonico, mandorlato e gradevole.

**ANNATA 2010**

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14 % vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** di cantina.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ogni tipo di dessert -