

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 -