



Sciacchetrà

Zona di produzione

Cinque Terre

Vitigno

Bosco, Vermentino, Albarola

Vinificazione

La raccolta delle uve avviene in Settembre a maturazione fisiologica completa con scelta dei grappoli più maturi di bosco (prevalente) Vermentino e Albarola.

Le uve vengono posate su contenitori e appassite fino a Novembre/Dicembre.

Pigiatura e fermentazione della durata di circa 12 mesi.

Imbottigliamento

Dopo 20/30 mesi.

Caratteristiche

Colore ambrato con riflessi dorati.

Profumo intenso ed intrigante, complesso e persistente, molto variegato.

Si notano sentori di tabacco biondo, datteri, con note balsamiche (resina, salvia e rosmarino).

Accostamenti

Vino da meditazione
o con pasticceria secca.