



Granaccia Passito

Zona di produzione

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno

Granaccia 100%

Gradazione

16° - 17°

Imbottigliamento

Travasi ed imbottigliamento dopo un anno di affinamento.

Caratteristiche

Rosso rubino color notte.
Profumo molto complesso dal quale emerge deciso il sentore di cioccolato fondente.
Sapore dolce di pronunciato spessore e di interminabile persistenza.

Vinificazione

Il Granaccia Passito è un vino ottenuto da uve stramate. Diraspatura e fermentazione sulla vinaccia per circa 20 giorni. Svinatura e ripresa fermentativa in carati di vecchia data. Permanenza in fusto fino all'estate successiva.

Accostamenti

Vino da meditazione, si esalta sulle preparazioni dei dessert a base di cioccolato e biscotteria.