Granaccia Passito

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.
Accostamenti: vino da meditazione; si esalta sulle preparazioni dei dessert a base di cioccolato.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

VITIGNO

Granaccia 100%

VINIFICAZIONE

ll Granaccia Passito è un vino ottenuto da uve stramature. 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

GRADI

16°- 17°

IMBOTTIGLIAMENTO

Travasi ed imbottigliamento dopo un anno di affinamento

BISSON

BISSON