

Bisson – Sciacchetrà Passito Riserva (VENDEMMIA 2008) – DOC

€95 ,00

0,375 lt.



Colore ambrato intenso con riflessi ramati. Profumo intenso ed intrigante, complesso e persistente. Si notano sentori di tabacco biondo, datteri, con note balsamiche (resina, salvia e rosmarino) il tutto incorniciato da una mineralità di altissimo profilo

Gradazione alcolica: 14 %

Tipo: vino passito

Regione: Liguria di Levante

Zona: 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 che tendenzialmente sono: Vermentino e Albarola. Le uve poi vengono posate su contenitori appositi per poi essere lasciate ad appassire fino a Novembre/Dicembre per una pigiatura e fermentazione della durata di circa 18 mesi.

Descrizione: Colore ambrato intenso con riflessi ramati.

Profumo: Profumo intenso ed intrigante, complesso e persistente

Gusto: Si notano sentori di tabacco biondo, datteri, con note balsamiche (resina, salvia e rosmarino) il tutto incorniciato da una mineralità di altissimo profilo.

Abbinamenti: Si consiglia di degustarlo da solo o con pasticceria secca

Temperatura di servizio: tra 10°C e 12°C