

Cinque Terre Sciacchetrà Anfora



 DOLCE  LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2019

Formato: 37,5 cl

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigni: Bosco, Rossese bianco

Suolo: Pietrisco di arenaria

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Pergola bassa e Filare

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ha: 15 hl

Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve e sgranatura manuale acino per acino. Pressatura con i piedi, fermentazione spontanea e 28 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento per 18 mesi in anfora.

Solforosa totale: 18 mg/l

Zuccheri residui: 117 g/l

Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE



POSSA

Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

Lo Sciacchetrà Anfora di Possa è un vino bianco dolce di grande stoffa, beva e dimostrazione dello spirito d'innovazione e ricerca di Heydi Bonanini. Un vino che non stanca, grazie a una lunga acidità e una salatura che garantisce una piacevolezza tra i contrasti.

QUANDO

Unico nel suo genere, lo Sciacchetrà Anfora stupisce tutti per finezza e originalità. Da bere, se c'è la possibilità, insieme a suo fratello affinato nel legno, per carpire le differenze tra i contenitori. Da meditazione o con qualunque dolce, basta che sia superlativo, o rischia di essere annientato da un vino a dir poco entusiasmante.

