TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

# Cinque Terre Sciacchetrà Anfora

DOLCE LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**Annate:** 2019, 2023
**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 ce 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.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**