

Cinque Terre Sciacchetrà Riserva



INFO

Annata: 2017

Formato: 37,5 cl

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigni: Bosco, Rossese bianco

Suolo: Pietrisco di arenaria

Estensione del vigneto: 4 ha

Tipo d'impianto: Pergola bassa e Filare

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 45 anni

Produzione media per ha: 30 hl

Vinificazione e affinamento: Appassimento dei grappoli migliori e sgranatura manuale acino per acino.

Pressatura con i piedi, fermentazione spontanea e 28 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento per 3 anni in barrique di pero e decantazione statica in acciaio.

Solforosa totale: 28 mg/l

Zuccheri residui: 135 g/l

Bottiglie prodotte: 340

PRODUTTORE



POSSA

Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

Lo Sciacchetrà Riserva di Possa è un vino bianco dolce di grande stoffa, beva, profondo e lungo. Nient'altro che uno Sciacchetrà fatto affinare per due ulteriori anni in piccole botti. Dal potenziale d'invecchiamento praticamente infinito, una bottiglia da dimenticare in cantina per una piacevole sorpresa a distanza d'anni.

QUANDO

La quintessenza della quintessenza delle Cinqueterre, lo Sciacchetrà Riserva è una vera e propria chicca. Un vino intimo e profondo, che vi cullerà dolcemente, facendo volare via ansie e preoccupazioni. Più che quando, ci sarebbe da chiedersi quanto se ne potrebbe bere senza mai stancarsi.

