TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Passito U Stragnu

DOLCE VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2018
Formato: 37,5 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Regina, Moscato Bianco
Suolo: Pietrisco di arenaria
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Filare
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve e sgranatura manuale acino per acino. Pressatura con i piedi, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox e 28 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 15 mg/l
Zuccheri residui: 154 g/l
Bottiglie prodotte: 450

PRODUTTORE

POSSA
Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

U Stragnu di Possa è un vino bianco dolce profumatissimo, elegante ed emozionante. Pochissime bottiglie, per una vera e propria chicca ultra artigianale: aromatico e opulento, ma equilibrato da una buona spalla acida e un gustoso ritorno salino.

QUANDO

Quando l'avete combinata proprio grossa, non saranno gli occhioni da cane bastonato a farvi perdonare, e probabilmente neanche una bottiglia di U Stragnu e un pandolce genovese, anche se sicuramente potrebbero aiutare.

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