

Passito U Stragnu



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.

