

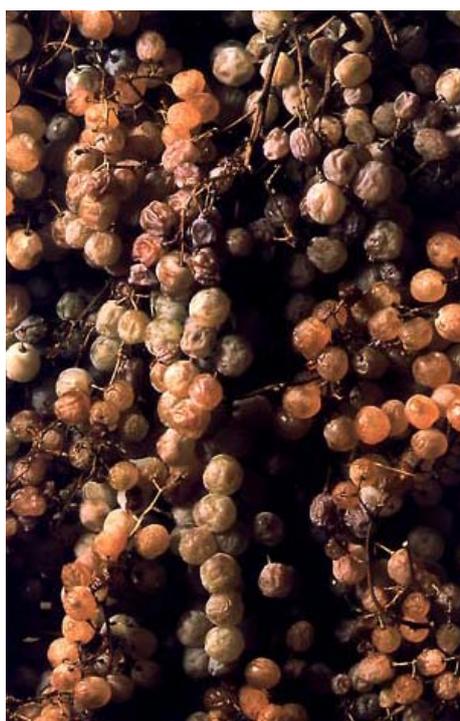
# PRODOTTI

## Sciacchetra

Nell'immaginario collettivo lo Sciacchetra rappresenta la quintessenza delle Cinque Terre ed è una sorta di mito tra i passiti. Tale è la sua rarità che quasi lo si può paragonare all'Araba Fenice. Come alcuni altri produttori locali, negli ultimi anni anche BURANCO ha voluto rilanciarne la produzione.

### Vinificazione

Per ottenere questo passito si opera una severa selezione dei grappoli migliori di ogni vigneto, che si lasciano poi appassire in locali ombreggiati e ariosi. Quando l'uva è al giusto punto di disidratazione si i grappoli vengono controllati uno per uno, deraspati e sottoposti a pigiatura soffice. La fermentazione è spontanea, e la macerazione fermentativa procede per circa una settimana. Una volta separata la buccia dal mosto, la fermentazione continua sino a trovare il punto di equilibrio. L'affinamento avviene in acciaio, dove si mantiene un ambiente riduttivo.



### Degustazione

Il colore è quello dell'ambra e del topazio con bei riflessi luminosi che ne esaltano le sfumature.

Al naso è molto persistente, con note di albicocca, ananas ed erbe aromatiche della macchia mediterranea; in alcuni casi emergono gli agrumi canditi.

Il palato, molto intenso e persistente, evidenzia un filo conduttore sapido-tannico avvolto in sensazioni grasse e vellutate; l'equilibrio tra queste due sensazioni rende questo vino mai stucchevole, cosa molto importante per un passito.

I riconoscimenti al gusto possono essere la polpa dell'albicocca e l'ananas, con un netto retrogusto minerale che esprime il territorio.

Gli abbinamenti gastronomici sono caleidoscopici: pasticceria secca, pandolce vecchia Genova, pecorini stagionati, formaggi erborinati, fegato d'oca passato in padella col vino stesso.