



CANTINA
CINQUE
TERRE



- ✓ Qualificazione
- ✓ Uve e percentuali
- ✓ Tipologia
- ✓ Tipo di bottiglia e contenuto
- ✓ Grado alcolico

Vigneto

- ✓ Tipologia terreno
- ✓ Altitudine vigna (s.L.M.)
- ✓ Esposizione
- ✓ Eta' vigne
- ✓ Sistema di allevamento
- ✓ N° ceppi/ettaro
- ✓ Resa per ettaro
- ✓ Vendemmia

- ✓ Processo di vinificazione

Cinque Terre Vigne Alte D.O.C.
Bosco 60%, Albarola 35%, Vermentino 5%
Bianco secco
Renana Club da 750 ml
13 % VOL.

Sciolto, sabbioso, ricco di scheletro
300-500 m
SUD-EST; SUD; SUD-OVEST
80-20
Pergoletta Cinque Terre
6000
85 quintali
Prima metà di settembre

Le fasi di vinificazione e maturazione vengono condotte esclusivamente in acciaio. Macerazione prefermentativa di 24 ore. Fermentazione in bianco a 16°.

✓ Caratteristiche organolettiche:

Splendido giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, cristallino e di buona consistenza.
Profumi floreali e fruttati dalle particolari note agrumate di buona intensità e persistenza.
Al gusto trasmette piacevoli vibrazioni di freschezza in equilibrio con tipiche note salmastre per un finale persistente e finemente minerale.

✓ Abbinamenti

Ottimo come aperitivo. Consigliato con piatti di pesce, come: grigliate miste, pesce al cartoccio, frittiture, antipasti e secondi piatti in genere.
Si consiglia una temperatura di servizio compresa fra i 10° e i 12°.

