



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

- ✓ Maturazione in acciaio
- ✓ Permanenza su lieviti
- ✓ Affinamento in bottiglia

- ✓ Prima annata prodotta
- ✓ Ulteriori note

Cinque Terre Costa de Campu D.O.C.  
Bosco 70%, Albarola 15%, Vermentino 15%  
Bianco secco  
Renana Club da 750 ml  
13,5% VOL.

Sciolto, sabbioso, ricco di scheletro  
50-250 m  
SUD  
60-10  
Pergoletta Cinque Terre  
6000  
80 quintali  
Seconda metà di settembre

In acciaio. Macerazione prefermentativa delle bucce nel mosto per 24 ore. Pressatura soffice delle uve e fermentazione a 16°. Imbottigliamenti: da aprile 2020.

6 mesi  
4 mesi  
1 mese

1982  
Vino prodotto in condizioni di reale viticoltura eroica.

#### ✓ Caratteristiche organolettiche:

Si presenta alla vista con colore giallo paglierino con sottili riflessi dorati. Brillante con buona consistenza. Le sensazioni olfattive sono intense e persistenti, molto fini ed eleganti, con note aromatiche di salvia, macchia mediterranea e più lievi inserimenti di agrumi e fiori di campo. In bocca è ricco, morbido e pieno, supportato tuttavia da piacevoli note di sapidità e freschezza che lasciano presagire ad un'ottima capacità di evoluzione.

#### ✓ Abbinamenti

Abbinamento consigliato con piatti di pesce, crostacei, molluschi e torte di verdura. Si abbina bene anche a primi piatti. Si consiglia una temperatura di servizio compresa fra i 10° e i 12°.

