



CANTINA  
CINQUE  
TERRE



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

#### Vigneto

- ✓ Tipologia terreno
- ✓ Altitudine vigna (s.l.m.)
- ✓ Esposizione
- ✓ Età 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 D.O.C.  
Bosco 60%, Albarola 20%, Vermentino 20%  
Bianco secco  
Renana Standard da 750 ml / Renana Flute da 375 ml  
13% VOL.

Sciolto, sabbioso, ricco di scheletro  
50-600 m  
SUD-EST; SUD; SUD-OVEST  
60-10  
Pergoletta Cinque Terre  
6000  
85 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 suddivisi in più lotti.

Da 6 a 12 mesi  
4 mesi  
1 mese

1982  
Vino prodotto in condizioni di reale viticoltura eroica.

#### ✓ Caratteristiche organolettiche:

Si presenta alla vista con un bel colore giallo paglierino intenso con rapidi riflessi oro-verdi, cristallino e di buona consistenza. Al naso presenta profumi decisi e persistenti, di buona finezza ed eleganza con netti sentori di fiori di campo, ginestra, miele e note più lievi di agrumi. In bocca è secco e caldo, con note fresche e sapide in sostanziale equilibrio. Finale lungo e persistente con buona rispondenza gusto-olfattiva.

#### ✓ Abbinamenti

Vino bianco secco adatto ad accompagnare vari piatti di mare della tradizione: zuppa di pesce in bianco, pasta alle acciughe, spaghetti ai frutti di mare, frittura di scoglio, stoccafisso in umido, pesce al cartoccio. Abbinabile anche a carni bianche. La fresca fragranza e la sapidità del vino esaltano gli aromi di piatti particolarmente saporiti. Si consiglia una temperatura di servizio compresa fra i 10° e i 12°.

