



# CINQUE TERRE Sciacchetrà Riserva DOC 2021



## VINO:

Classificazione	Cinque Terre Sciacchetrà D.O.C. RISERVA
Uve	Bosco 80%, Albarola 15%, Vermentino 5%.
Annata	2021
Tipologia	Passito bianco dolce
Grado alcolico	14 % Vol.
N. bottiglie prodotte	2.900
Confezione	Cartone da 6 bottiglie da 375 ml ognuna con astuccio proprio

## VIGNETO:

Tipologia terreno	Sciolti, sabbiosi e ricchi di scheletro di roccia arenaria
Altitudine vigna (s.l.m.)	50-600 m (s.l.m.)
Esposizione	SUD-OVEST; SUD; SUD-EST
Età vigne	60-10
Sistema di allevamento	Pergoletta Cinque Terre e filare - Guyot
N° ceppi/ettaro	6.000
Resa per ettaro	5 quintali
Vendemmia	Tutto il mese di settembre
Prima annata prodotta	1982

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VINIFICAZIONE:

Giallo ambrato, luminoso e denso con riflessi oro antico. Al naso si presenta molto intenso con lunga e avvolgente persistenza in cui si colgono netti sentori di arancia candita, fichi secchi, albicocca disidratata e nocciola. Al palato offre una struttura molto complessa, con evidenti sensazioni dolci adeguatamente equilibrate da una buona dotazione fresco-sapida e un finale lungo e persistente. Frutto di una meticolosa selezione di uve lasciate ad appassire naturalmente per circa due mesi sui graticci. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce, per proseguire poi l'affinamento in piccole botti di rovere per almeno 3 anni.

**Bottiglia da 375 ml - contiene solfiti**