



# CINQUE TERRE Costa de Sera DOC 2024



LA SOTTOZONA COSTA DE SERA COMPRENDE I VIGNETI SITUATI IN PROSSIMITÀ DEL PAESE DI RIOMAGGIORE.

## VINO:

Classificazione	Cinque Terre Costa de Sera D.O.C.
Uve	Bosco 50%, Vermentino 40%, Albarola 10%
Annata	2024
Tipologia	Bianco secco
Grado alcolico	13,5 % Vol.
N. bottiglie prodotte	2.933
Confezione	Cartone da 6 bottiglie da 750 ml

## VIGNETO:

Tipologia terreno	Sciolto, sabbioso e ricco di scheletro di roccia arenaria
Altitudine vigna (s.l.m.)	150-250 m (s.l.m.)
Esposizione	SUD
Età vigne	60-10
Sistema di allevamento	Pergoletta Cinque Terre e filare - Guyot
N° ceppi/ettaro	6.000
Resa per ettaro	85 quintali
Vendemmia	Prima metà di settembre
Prima annata prodotta	1982

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VINIFICAZIONE:

Bellissimo giallo paglierino intenso con decisi riflessi oro-verde, cristallino e consistente. La gamma aromatica, ricca di sensazioni odorose che ricordano le erbe aromatiche spontanee della costa di origine, è fine e di buona persistenza. Al gusto è secco, morbido e caldo con note di sapidità e freschezza per un finale equilibrato e piacevole. Macerazione prefermentativa delle bucce sul mosto. Fermentazione in bianco e sosta sui lieviti fini per 5 mesi. Le fasi di vinificazione e di maturazione vengono condotte esclusivamente in acciaio.

**Bottiglia da 750 ml - contiene solfiti**



Indicazioni di smaltimento  
Ingredienti  
Valori nutrizionali  
100 ml: E = 327kJ/78kcal