



CINQUE TERRE DOC 2025



VINO:

Classificazione	Cinque Terre D.O.C.
Uve	Bosco 50%, Albarola 25%, Vermentino 25%
Annata	2025
Tipologia	Bianco secco
Grado alcolico	13 % Vol.
N. bottiglie prodotte	60.000 da 750ml
Confezione	Cartone da 6 bottiglie da 750 ml Cartone da 12 bottiglie da 375 ml

VIGNETO:

Tipologia terreno	Sciolti, sabbiosi e ricco di scheletro di roccia arenaria
Altitudine vigna (s.l.m.)	50-600 m (s.l.m.)
Esposizione	SUD-EST; SUD; SUD-OVEST
Età vigne	60-10
Sistema di allevamento	Pergoletta Cinque Terre e filare - Guyot
N° ceppi/ettaro	6.000
Resa per ettaro	90 quintali
Vendemmia	Seconda metà di settembre
Prima annata prodotta	1982

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VINIFICAZIONE:

Si presenta alla vista con un bel colore giallo paglierino intenso con rapidi riflessi oro-verde, 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. Dopo una macerazione delle bucce sul mosto, la fermentazione viene condotta in bianco e a temperatura controllata con successiva sosta sui lieviti fini per almeno 5 mesi. Come la vinificazione anche la maturazione si svolge in acciaio.

Bottiglia da 750 ml e da 375 ml - contiene solfiti



Indicazioni di smaltimento
Ingredienti
Valori nutrizionali
100 ml: E = 316kJ/75kcal