



CINQUE TERRE Ciàn Àuti DOC 2025



VINO:

Classificazione	Cinque Terre D.O.C.
Uve	Albarola 50%, Bosco 30%, Vermentino 20%
Annata	2025
Tipologia	Bianco secco
Grado alcolico	12,5 % Vol.
N. bottiglie prodotte	5.000
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.)	380-500 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	Prima metà di settembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VINIFICAZIONE:

Splendido giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, cristallino e di buona consistenza. Profumi floreali e fruttati dalle particolari note agrumate di buona intensità e persistenza. Al gusto trasmette piacevoli vibrazioni di freschezza in equilibrio con tipiche note salmastre per un finale persistente e finemente minerale.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nei vigneti più alti delle Cinque Terre oltre i 380 m s.l.m. che conferiscono al vino una spiccata e piacevole acidità e particolari note agrumate e vegetali. Macerazione prefermentativa delle bucce nel mosto per 24 ore. Pressatura soffice delle uve macerate e fermentazione condotta in acciaio a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti fini per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Bottiglia da 750 ml - contiene solfiti



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