



CINQUE TERRE Costa de Campu DOC 2025



LA SOTTOZONA COSTA DE CAMPU COMPRENDE I VIGNETI SITUATI NELL'ANFITEATRO COLLINARE POSTO SOPRA IL PAESE DI MANAROLA.

VINO:

Classificazione	Cinque Terre Costa de Campu D.O.C.
Uve	Bosco 50%, Albarola 25%, Vermentino 25%
Annata	2025
Tipologia	Bianco secco
Grado alcolico	13,5 % Vol.
N. bottiglie prodotte	5.400
Confezione	Cartone da 6 bottiglie da 750 ml

VIGNETO:

Tipologia terreno	Sciolti, sabbioso e ricco di scheletro di roccia arenaria
Altitudine vigna (s.l.m.)	50-250 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	Seconda metà di settembre
Prima annata prodotta	1982

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VINIFICAZIONE:

Si presenta alla vista di colore giallo paglierino con sottili riflessi dorati, brillante e con buona consistenza. Le sensazioni olfattive sono intense e persistenti, molto fini ed eleganti, con note aromatiche di salvia, macchia mediterranea e più lievi inserimenti di agrumi e fiori di campo. In bocca è ricco, morbido e pieno, supportato tuttavia da piacevoli note di sapidità e freschezza che lasciano presagire un'ottima capacità di evoluzione. Nella fase prefermentativa le bucce vengono sottoposte a una breve macerazione con il mosto per circa 18 ore. 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