



CINQUE TERRE Costa de Sera DOC 2025



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	2025
Tipologia	Bianco secco
Grado alcolico	13,5 % Vol.
N. bottiglie prodotte	2.373
Confezione	Cartone da 6 bottiglie da 750 ml

VIGNETO:

Tipologia terreno	Sciolti, sabbiosi e ricchi di scheletro di roccia arenaria
Altitudine vigna (s.l.m.)	150-250 m (s.l.m.)
Esposizione	SUD
Età vigne	60-100
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