



CINQUE TERRE Pergole Sparse DOC 2025



VINO:

Classificazione	Cinque Terre D.O.C.
Uve	Bosco 50%, Albarola 25%, Vermentino 25%
Annata	2025
Tipologia	Bianco secco
Grado alcolico	13,5 % Vol.
N. bottiglie prodotte	5.000
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.)	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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VINIFICAZIONE:

Giallo paglierino con splendenti riflessi dorati, cristallino e di buona consistenza. Profumi floreali e fruttati di buona intensità e persistenza. In bocca è ricco, morbido e pieno, supportato da piacevoli note fresche e sapide con finale tipicamente minerale.

Vinificazione: svolta in acciaio con fermentazione del mosto a contatto con le bucce a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Bottiglia da 750 ml - contiene solfiti



Indicazioni di smaltimento
Ingredienti

Valori nutrizionali
100 ml: E = 316kJ/75kcal