



## **CINQUE TERRE DOC** **ETICHETTA NERA**

### **VITIGNI**

BOSCO 30%, ALBAROLA 40%, VERMENTINO 30%

### **VIGNETI**

Esposti a SUD-EST ad un'altezza dai 180 ai 50 metri slm, impiantati a filare con una densità inferiore a 1 pianta/mq.

### **TERRENO**

Arenaria, Calcare e Argilliti rosse

### **VINIFICAZIONE**

Raccolta a mano con selezione delle uve, Deraspatura e pigiatura, Fermentazione sui lieviti naturali. Ottenuto con brevi macerazioni fermentative (mediterranee) ed affinato "sur lie" in vasche di acciaio inox.

Imbottigliato con leggera filtrazione

Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi

Affinamento in acciaio per circa 3 mesi

Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Questo vino ha un colore dorato e un aroma intenso, con note di idrocarburi salmastri.

Il suo colore dorato rivela al naso note speziate e fichi secchi, che si ritrovano al palato in un corpo equilibrato e di grande qualità.

Al palato è morbido e vellutato all'ingresso, mentre col passare dei secondi rivela tutta la sua vena sapida e minerale con classico retrogusto ammandorlato.

Abbinamento gastronomico: pesce, molluschi, crostacei, carni bianche

Temperatura di Servizio: 13-15°

Tipo di Bottiglia: bordolese

Gradazione alcolica: 13-14 gradi