



“ALTER EGO” CINQUE TERRE DOC

VITIGNI

BOSCO 100%

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. In particolare, si tratta di piante molto vecchie, sottoposte ad un restauro conservativo della parte lignea durato tre anni.

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 minimo 2 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e luminoso.

Una selezione eccellente ottenuta, con una vendemmia dedicata di uva BOSCO autoctona delle Cinque terre, che esprime una forte identità.

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: 14 gradi