

VINO PASSITO

SCIACCHETRÀ DOP

Il Cinque Terre Sciacchetrà DOP racconta una storia lontana. È il vino della festa, da offrire quando arriva un ospite gradito in casa, e ognuno in paese lo custodisce gelosamente per le grandi occasioni



Colore: giallo dorato con riflessi ambrati



Profumo: abbondanza di aromi che si rivelano in progressione



Gusto: albicocca e prugne disidratate



VITIGNI

Vitigni di Bosco in quantità maggiore, Vermentino e Albarola

VIGNETI

Terreni: più di 200 microparticelle che formano 1.5 ettari della superficie con altitudini variabili da 150 a 400 metri sul livello del mare con esposizione prevalente a sud/sud-est

Composizione del terreno: ogni kg di suolo del vigneto Capellini contiene 60% di sabbia, 35% di limo, 5% di argilla con granulometria franco-sabbiosa ed è ricco di sostanza organica. Poggia su substrato roccioso di diverse formazioni arenacee (Arenarie di Riomaggiore e Arenarie torbiditiche)

Forma di allevamento: impianti a guyot con potatura bassa

VENDEMMIA

2019

VINIFICAZIONE

"Sciaccia" (schiaccia) e "traì" (metti da parte) è probabilmente il presupposto di "Sciacchetrà", termine utilizzato in un diario dal pittore Telemaco Signorin nel 1860. "Refurza", ovvero vino rinforzato dalla pratica dell'appassimento era invece il modo diffuso per definirlo prima di tale data. Le uve vengono accuratamente selezionate nel filare dalle signore del paese, esperte in questa pratica, sotto la supervisione di Giulia la madre 85enne di Luciano. A casa Capellini si lasciano i grappoli (in prevalenza della varietà Bosco) ad appassire all'ombra fino a metà novembre e dopo la torchiatura il vino fermenta spontaneamente e molto lentamente in vasche d'acciaio inox, fino al raggiungimento del tenore alcolico che inibirà l'azione dei lieviti (mediamente 15% vol.) dopo circa un anno

RESA

25/28% uva/vino

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Meglio servirlo fresco a temperatura di cantina (14/16°C) magari stappandolo in anticipo

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

È un vino che si presta all'invecchiamento

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

I formaggi della vicina Val di Vara rappresentano il compendio salato territorialmente coerente con stagionature medie o avanzate oppure con brownies al cioccolato fondente e caramello salato



CANTINA CAPELLINI
Az. Agricola Luciano Capellini di L. Capellini
www.cantinacapellini.it

CANTINA
CAPELLINI

