

IL VINO CHE PROFUMA DI CINQUE TERRE

Cinque Terre bianco DOP

Il Cinque Terre bianco DOP è il vino classico delle Cinque Terre.
Composto secondo disciplinare con uve di vitigni di Bosco, Albarola e Vermentino.
Secoli di coltivazione fanno sì che siano presenti in percentuali minime numerosissimi altri vitigni.



Colore: caldo e luminoso



Profumo: uva spina
e frutta caramellata



Gusto: fresco e sapido



VITIGNI

Vitigni di Bosco, Albarola e Vermentino

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
Forma di allevamento: impianti a guyot con potatura bassa

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono separati dal raspo e messi in una botte d'acciaio per 24 ore a freddo. La successiva pressatura avviene con un torchio a polmone a pressione controllata. Il mosto viene quindi lasciato fermentare senza aggiunta di lieviti. Verso giugno, dopo l'ultima fermentazione naturale data dall'innalzamento della temperatura ormai estiva, che conferisce al vino un ulteriore affinamento amabile, ottenuta la denominazione D.O.P. si va all'imbottigliamento

RESA

65/70% uva/vino

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Da servire fresco, a 14°-15° in calice medio.
Si esprime appieno dopo una leggera ossigenazione

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

È un vino che si presta all'invecchiamento

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Piatti tipici liguri di pesce (e non!), zuppa di pesce, acciughe in umido, carni bianche alle erbe aromatiche



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

Cantina
Capellini

