

Vin De Gussa

Recuperiamo le bucce dopo la pressatura dello Sgiacchetrà, le mettiamo in una botte con la terza torchiatura del Cinque Terre Dop e le lasciamo insieme. Questo vino bianco è il risultato della cultura del saper fare il vino a Volastra



Colore: ambrato



Profumo: frutta disidratata e uva passita



Gusto: sapido ma con dolcezza sul finale



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

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

VINIFICAZIONE

Il "torchato" del vino bianco che veniva pressato, a differenza dello Sgiacchetrà, veniva lavorato in maniera robusta sino a spillare l'ultima goccia, ma l'ultima pigiatura era troppo severa al gusto anche per palati poco raffinati, e dunque quel vino non veniva mischiato con il vin bun, quello che oggi chiamiamo Cinque Terre DOP. Quel vino finiva sulle bucce dello Sgiacchetrà ancora in fermentazione e recuperava così profumi e sapori

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire fresco a temperatura ambiente

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

È un vino che si presta molto all'invecchiamento

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Con formaggi erborinati o con acciughe salate esaltando i contrasti