

Cinque Terre



Colore giallo paglierino, con riflessi dorati.

Profumo molto intenso, con netti sentori di salmastro, flora marina e ricci di mare continua con sentori di erica, ginestra e cespugli selvatici. Al sapore esplose il suo grande carattere e lo spessore raro per un vino bianco.

Si accosta a piatti di pesce dal sapore deciso.

ZONA DI PRODUZIONE

Volastra - Riomaggiore (5 Terre)

VITIGNO

Bosco 60%, Vermentino ed Albarola 40%

TERRENO

PH neutro. Stratificato di costituzione argilloso - ghiaioso (derivante da roccia frantumata)

ESPOSIZIONE

Sud

FORME DI ALLEVAMENTO

Pergola Bassa

CARICA GEMMARIA

14 gemme per ceppo

DENSITA'

N. 4500 ceppi per Ha

GRADI

12,5° - 13,5°

IMBOTTIGLIAMENTO

Maggio/Giugno



BISSON