



ALBANA LA TORRE BIANCO *ALTER EGO*

CINQUE TERRE DOC

TIPOLOGIA	PROVENIENZA
Vino Bianco Secco	Albana di Campiglia (La Spezia)
<p>LA TORRE <i>di Albana</i></p> <p>CONTIENE SOLFITI</p> <p>PRODOTTO IN ITALIA</p> <p>LOTTO 1/2021</p> <p>ALTER EGO CINQUE TERRE Denominazione di Origine Controllata 2020</p> <p>IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE E INTEGRALMENTE PRODOTTO DA AZ. AGRICOLA LA TORRE - ALBANA DI CAMPIGLIA LA SPEZIA - ITALIA www.albanatorre.it - info@albanatorre.it</p> <p>750 ml e 13,5% VOL</p>	
VIGNETI	VITIGNI
Località: Albana di Campiglia (Parco Nazionale delle Cinque Terre) Superficie Vitata: 1,5 Ettari Altitudine: 180-50 mt slm Esposizione: Sud Est Terreno: Arenaria, Calcare e Argilliti rosse Tipo di Impianto: a filare	Ogni anno facciamo un'accurata cernita delle nostre uve 5 terre DOC per produrre un vino più sapido e coinvolgente che chiamiamo ALER EGO. A seguito delle varianti al disciplinare di produzione del DOC 5 TERRE abbiamo creato il nuovo "ALTER EGO" CINQUE TERRE DOC Varietà: 80% Bosco; 10% Albarola; 10% Vermentino Portainnesto: 420 A Densità: <= 1 pianta/mq Potatura: Guyot Gemme: 6-8 a pianta
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	VINIFICAZIONE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e luminoso. Agli odori si presenta con note di macchia mediterranea, di buona intensità e persistenza. 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: 13-14 gradi	Raccolta a mano con selezione delle uve Deraspatura e pigiatura Fermentazione sui lieviti naturali Ottenuto con brevi macerazioni fermentative (mediterranea) ed affinato "sur lie" in vasche di acciaio inox. Imbottigliato senza chiarifica ne' filtrazione Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi Affinamento in acciaio per circa 3 mesi Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi