



ALBANA LA TORRE SCIACCHETRA' CINQUE TERRE DOC

| | |
|---|---|
| TIPOLOGIA | PROVENIENZA |
| Vino Passito a Denominazione d'Origine Controllata | Albana di Campiglia (La Spezia) |
| <p>CINQUE TERRE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</p> <p>Sciacchetra'</p> <p>La Torre 2008</p> <p>375 ml 13,5% Vol.</p> <p>CINQUE TERRE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</p> <p>Sciacchetra'</p> <p>Da più di mille anni nell'anfiteatro di piane dei Frati Olivetani di San Venerio, sostenute dai muretti a secco, si coltiva la vigna. Qui crescono le uve Bosco, Albarola e Vermentino per produrre il nostro "Rinforzato", vino passito di famiglia Vinificato secondo l'antica tradizione a contatto con le bucce, lo Sciacchetra' La Torre acquista un sapore più intenso e particolare.</p> <p>IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE E INTEGRALMENTE PRODOTTO DA AZ.AGR.ALBANA LA TORRE DI BEGHI MARIA - LA SPEZIA - ITALIA</p> <p>PRODOTTO IN ITALIA L. 1/2012 CONTIENE SOLFITI</p> | |
| VIGNETI | VITIGNI |
| <p>Località: Albana di Campiglia (Parco Nazionale delle Cinque Terre)</p> <p>Superficie Vitata: 2 Ettari</p> <p>Altitudine: 180-50 mt slm</p> <p>Esposizione: Sud Est</p> <p>Terreno: Arenaria, Calcare e Argilliti rosse</p> <p>Tipo di Impianto: a filare</p> | <p>Varietà:</p> <p>Bosco >60%, Albarola 20%, Vermentino 15%</p> <p>Portainnesto: 420 A</p> <p>Densità: <= 1 pianta/mq</p> <p>Potatura: Guyot</p> <p>Gemme: 6-8 a pianta</p> |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | VINIFICAZIONE |
| <p>Colore ambrato, limpido e luminoso.</p> <p>Agli odori si presenta con note di frutta secca, di buona intensità e persistenza.</p> <p>Il palato è morbido e vellutato all'ingresso, mentre col passare dei secondi rivela tutta la sua vena sapida e minerale con classico retrogusto ammandorlato.</p> <p>Temperatura di Servizio: Ambiente</p> <p>Tipo di Bottiglia: Iris</p> <p>Gradazione alcolica: 13-14 gradi</p> <p>Abbinamenti gastronomici: Ideale come vino da dessert, ma anche con formaggi importanti (Castelmagno, Roquefort, ecc.).</p> | <p>Vendemmia a buona maturazione,</p> <p>Raccolta a mano con selezione delle uve,</p> <p>Appassimento in ambiente ventilato naturalmente per non meno di 40 giorni.</p> <p>Macerazione fermentativa, affinamento "sur lie" in vasche di acciaio inox.</p> <p>Imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione</p> <p>Affinamento in bottiglia per non meno di 24 mesi</p> |