



ALBANA LA TORRE SCIACCHETRA' CINQUE TERRE DOC

TIPOLOGIA	PROVENIENZA
Vino Passito a Denominazione d'Origine Controllata	Albana di Campiglia (La Spezia)
VIGNETI	VITIGNI
<p>Località: Albana di Campiglia (Parco Nazionale delle Cinque Terre) Superficie Vitata: 2 Ettari Altitudine: 180-50 mt slm Esposizione: Sud Est Terreno: Arenaria, Calcare e Argilliti rosse Tipo di Impianto: a filare</p>	<p>Varietà: Bosco >60%, Albarola 20%, Vermentino 15% Portainnesto: 420 A Densità: <= 1 pianta/mq Potatura: Guyot Gemme: 6-8 a pianta</p>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	VINIFICAZIONE
<p>Colore ambrato, limpido e luminoso. Agli odori si presenta con note di frutta secca, di buona intensità e persistenza. 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. Temperatura di Servizio: Ambiente Tipo di Bottiglia: Iris Gradazione alcolica: 13-14 gradi Abbinamenti gastronomici: Ideale come vino da dessert, ma anche con formaggi importanti (Castelmagno, Roquefort, ecc.).</p>	<p>Vendemmia a buona maturazione, Raccolta a mano con selezione delle uve, Appassimento in ambiente ventilato naturalmente per non meno di 40 giorni. Macerazione fermentativa, affinamento "sur lie" in vasche di acciaio inox. Imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione Affinamento in bottiglia per non meno di 24 mesi</p>