



## ALBANA LA TORRE BIANCO CINQUE TERRE DOC

TIPOLOGIA	PROVENIENZA
Vino Bianco Secco 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 &gt;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 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</p>	<p>Raccolta a mano con selezione delle uve          Deraspatura e pigiatura          Fermentazione sui lieviti naturali          Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi          Affinamento in acciaio per circa 3 mesi          Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi</p>