



ALBANA LA TORRE BIANCO CINQUE TERRE DOC

TIPOLOGIA	PROVENIENZA
Vino Bianco Secco	Albana di Campiglia (La Spezia)
VIGNETI	VITIGNI
<p>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</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 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 Ottenuto con brevi macerazioni fermentative (mediterranee) ed affinato "sur lie" in vasche di acciaio inox. Imbottigliato senza chiarifica né filtrazione Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi Affinamento in acciaio per circa 3 mesi Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi</p>