



CANTINA
CINQUE
TERRE

CINQUE TERRE SCIACCHETRA' DOC

Tipologia: Bianco Dolce D.O.C.

Uve: Bosco 80%, Albarola 15%, Vermentino 5%

Gradazione: 14,5%

Produzione: 10.000 btg da ml 375



Giallo ambrato, luminoso e denso con intriganti riflessi topazio. Al naso si presenta molto intenso con lunga e avvolgente persistenza in cui si colgono netti sentori di arancia candita, fichi secchi, albicocca disidratata e nocciola. Al palato offre una struttura molto complessa, con evidenti sensazioni dolci adeguatamente equilibrate da una buona dotazione fresco-sapida e un finale lungo e persistente. Frutto di una meticolosa selezione di uve lasciate ad appassire naturalmente per circa due mesi sui graticci. La fermentazione avviene con parziale macerazione sulle bucce, per proseguire poi l'affinamento in acciaio per circa 16 mesi.

Da giovane accompagna molto bene formaggi piccanti e dolci di buona consistenza. Il tempo lo rende infine un ottimo vino da meditazione.