



CANTINA
CINQUE
TERRE

CINQUE TERRE SCIACCHETRA' Riserva DOC



Tipologia: Bianco Dolce D.O.C.

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

Gradazione: 14,5%

Produzione: 1200 btg da ml 375

Giallo ambrato, luminoso e denso con riflessi oro antico. 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 piccole botti di rovere per almeno 3 anni.

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