



CINQUE TERRE BIANCO DOC

Tipologia	Bianco DOC
Uve	Bosco 60%, Albarola 25%, Vermentino 15%
Gradazione	13%

Si presenta alla vista con un bel colore giallo paglierino intenso con rapidi riflessi oro-verde, cristallino e di buona consistenza. Al naso presenta profumi decisi e persistenti, di buona finezza ed eleganza con netti sentori di fiori di campo, ginestra, miele e note più lievi di agrumi. In bocca è secco e caldo, con note fresche e sapide in sostanziale equilibrio, finale lungo e persistente con buona rispondenza gusto-olfattiva. La fermentazione è in bianco a temperatura controllata con una breve sosta sui lieviti e il successivo affinamento avviene in acciaio

Bottiglie da 0,750 l e 0,375 l.

Confezionate rispettivamente in cartoni da sei e dodici.

Sagra 2015. Almoço Ristorante Dau Cila, Riomaggiore/IT, 02/11/2016.