



Un vino
*prodotto dall'aspra fatica
 dei contadini delle Cinque Terre,
 da sempre protagonisti nell'opera
 che ha reso i monti
 immensa gradinata sul palcoscenico del mare
 restando simbolo di una comunità di uomini,
 che come tutti i poveri e i deboli,
 non hanno mai fatto storia
 ma hanno lasciato di sé
 un segno corale e collettivo
 scritto nella poca terra
 e nelle molte pietre delle Cinque Terre.*



CANTINA DEI TOBIOLI



TOBIOI
 cantina dei



Fabio Barani e Bernardo Capellini due cugini che hanno in comune non solo la passione per la vigna, ma anche l'appartenenza alla stessa casata, quella dei Tobioi, da cui ne deriva, il nome "Cantina dei Tobioi".

L'antica cantina di famiglia recuperata all'interno del centro storico di Manarola, da sempre di proprietà dei Tobioi, è stata ristrutturata rispettando lo stile architettonico originario dotandola delle più moderne attrezzature per la vinificazione.

Il richiamo alle tradizioni del territorio è molto evidente, anche nell'originale logo, che rappresenta la liersena, un antico strumento utilizzato per la spillatura dei vini.

L'attività ha potuto beneficiare dell'apporto in dote di vigneti disposti in piccoli appezzamenti terrazzati, polverizzati nel territorio del comune

Riomaggiore per una superficie totale di circa 5.000 metri quadri. Coltivati da molte generazioni, con piante adulte in piena maturità produttiva di soli vitigni tradizionali come Bosco, Vermentino ed Albarola, compresa una piccola quantità del rarissimo Rossese a bacca bianca.

L'offerta prevede due vini bianchi con diverse caratteristiche organolettiche, ed una micro produzione di sciacchetrà.



Cantina dei Tobioi

Vini delle Cinque Terre

Via Discovolo, 32 - 19010 Manarola
 Cinque Terre - Italia
 cell. 338 5069860 - fax 0187 760531
 e-mail: villaargentina@libero.it
 www.cantinadeitobioi.it



Acquamarina

Tipologia: *vino bianco secco a Denominazione di Origine Controllata*

Vitigni: *bosco 60%, vermentino 30%, albarola 5%, rossese 5%*

Vendemmia: *raccolta a mano con rigorosa selezione delle uve*

Vinificazione: *diraspa pigiatura, soffice pressatura, fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata, mantenimento sulle fecce per circa 4 mesi. Affinamento in acciaio, stabilizzazione a freddo e imbottigliamento.*



Cinque Terre DOC Tobio *Acquamarina*

Colore: *giallo paglierino*
 Profumo: *fruttato e floreale intenso*
 Sapore: *Fresco, sapido e di buona persistenza*



Sciachetrà

Tipologia: *vino bianco passito a Denominazione di Origine Controllata*

Vitigni: *bosco 80%, vermentino 20%*

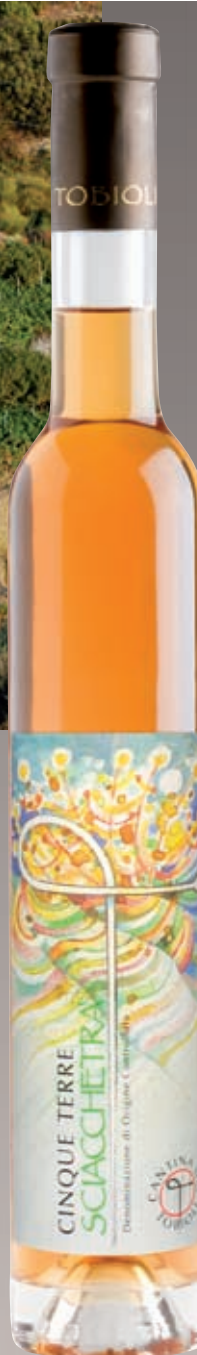
Vendemmia: *raccolta a mano con rigorosa selezione delle uve*

Vinificazione: *appassimento, sgranatura a mano, lenta fermentazione sulle bucce a temperatura controllata in piccoli tini di rovere, soffice pressatura ed affinamento in acciaio per 18 mesi.*



Cinque Terre DOC Tobio *Costa de Campu*

Colore: *giallo paglierino intenso*
 Profumo: *vinoso*
 Sapore: *complesso di buona persistenza con retrogusto mandorlato*



Cinque Terre DOC *Sciachetrà*

Colore: *oro con riflessi ambrati*
 Profumo: *con sentore di miele e albicocca secca*
 Sapore: *dolce lungo in bocca e con retrogusto di mandorla, di buona struttura*



Sciachetrà

Uva del vitigno bosco colta nel vigneto in faccia al mare e vermentino trebbiano e albarola dolce passire nella fragranza delle felci scelta acino per acino per separare il raspo che "attosca ogni sapore" lunga fermentazione in botticella decantazione di poi nel nitore della damigiana con travasi nei dì dei saturnali e nel primo plenilunio della primavera così per un paio d'anni e tanto amore con visitazioni frequenti come a donna amata

Dario Capellini

Uva Bosco

Frutto: *Grappolo grosso, piramidale alato, spargolo. Acini grossi, ovoidali. Fiocine resistente, quasi coriaceo, giallo verdognolo. Polpa soda, aromatica. Peduncolo medio.*



Uva Albarola

Frutto: *Grappolo piccolo, conico, serrato. Acini rotondi se sono liberi, in genere serrati in modo da prendere forma poliedrica. Pedunculato corto. Fiocine sottile ma resistente, bianco, lucente. Polpa succosa, zuccherina.*



Uva Vermentino

Frutto: *Grappolo medio, cilindro piramidale, mediamente spargolo. Acini grossi, sferici di colore giallo. Fiocine trasparente, lucente, mediamente resistente. Polpa succosa zuccherina. Peduncolo corto.*



Uva Rossese*

Frutto: *Grappolo corto, cilindrico. Acini medi sferici, sciolti, di colore giallo dorato. Fiocine trasparente, resistente. Polpa soda, zuccherina, poco succosa. Picciuolo lungo.*



* Vitigno autoctono famoso in passato oggi recuperato.



In copertina:
 il muro a secco
 il segno delle Cinque Terre.