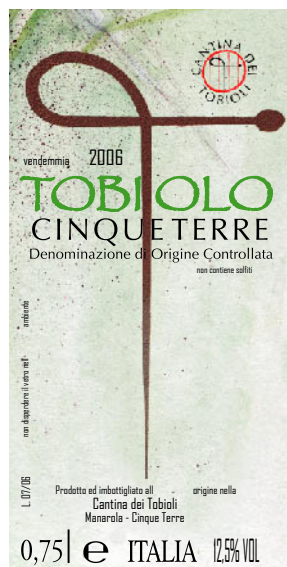
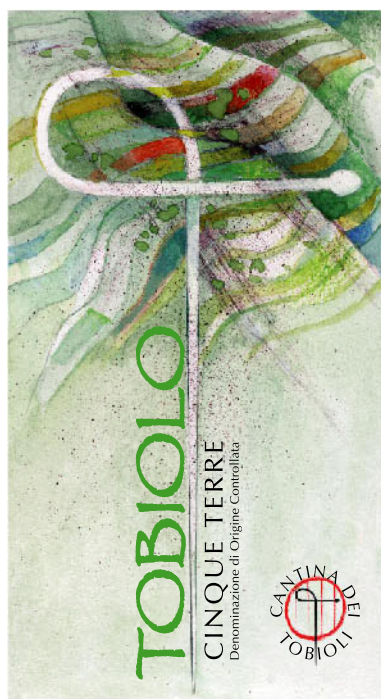


BIANCO SECCO D.O.C CINQUE TERRE TOBIOLO

TIPOLOGIA:	PROVENIENZA:
Vino Bianco Secco a Denominazione di Origine Controllata	"Riomaggiore - Manarola delle Cinque Terre



<p>VIGNETI</p> <p>Località vigneti: Riomaggiore e Manarola delle Cinque Terre</p> <p>Superficie vitata: 4200 mq</p> <p>Altitudine: 200-400 mt s.l.m</p> <p>Esposizione: Sud / Sud-Est</p> <p>Terreno: Arenaria - scistico, disciolto</p> <p>Tipo di impianto: mq 3700 a pergola, mq 500 a filare</p>	<p>VITIGNI:</p> <p>Varietà: Bosco 60%, Vermentino 30% Albarola 5% Rossese 5%</p> <p>Portainnesto: 1103P, kober 5 BB, 420A (a secondo delle varietà)</p> <p>Densità: una pianta / m2</p> <p>Potatura: Guyot</p> <p>Gemme: 6-8 a pianta</p>
<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</p> <p>Colore : Giallo paglierino</p> <p>Profumo : Fruttato con sentori minerali</p> <p>Sapore : Fresco sapido di buona persistenza</p> <p>Abbinamento Gastronomico: Pesce, molluschi, crostacei, carni bianche</p> <p>Temperatura di Servizio: 13 - 15°</p> <p>Tipo di Bottiglia: Bordolese</p>	<p>VINIFICAZIONE:</p> <p>Raccolta a mano con rigorosa selezione delle uve</p> <p>Diraspa pigiatura</p> <p>soffice pressatura</p> <p>fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata</p> <p>stazionamento sulle fecce per circa 2 mesi</p> <p>affinamento in acciaio</p> <p>stabilizzazione a freddo ed imbottigliamento</p>
	<p>BOTTIGLIE PRODOTTE:</p> <p>nell'annata 2006 n. da 750 ml n. da 375ml</p>