

Marea



5 Terre

- Zona di produzione: Volastra – Riomaggiore (5 Terre)
- Vitigno: Bosco 60%, Vermentino ed Albarola 40%
- Portainnesto: Rupestris DU LOT
- Terreno: PH neutro. Stratificato di costituzione argilloso – ghiaioso (derivante da roccia frantumata)
- Esposizione: Sud.
- Forma di allevamento: Pergola bassa.
- Carica gemmaria: 14 gemme per ceppo.
- Densità: N°4500 ceppi per Ha.
- Tecnica di coltivazione: Concimazione organica autunnale, trattamento antiparassitari eseguiti sotto sorveglianza di lotta guidata con notevole riduzione di interventi fitosanitari.
- Vinificazione: Diraspatura delle uve e posa delle stesse in serbatoio di acciaio termocondizionato. Innesco, con lieviti selezionati, della fermentazione e successivo rimontaggio sulla vinaccia per 24 ore.
Abbattimento della temperatura e rimontaggio per altri 2 giorni.
Svinatura del mosto fiore (circa 60/65% della resa complessiva).
Ripristino della temperatura intorno ai 20°C e ripresa fermentativa fino all'esaurimento degli zuccheri riduttori.
Travasi ed affinamento sulle fecce nobili fino all'epoca dell'imbottigliamento.
- Imbottigliamento: Stabilizzazione ed imbottigliamento eseguito tra Giugno e Settembre.

Scheda organolettica:

Colore giallo paglierino, con riflessi dorati.
Profumo molto intenso, con netti sentori di salmastro, flora marina e ricci di mare continua con sentori di erica, ginestra e cespugli selvatici.
In bocca, al sapore, esplose il suo grande carattere ed uno spessore raro per un vino bianco.
Si accosta a piatti di pesce dal sapore deciso.




BISSON

VINIFICAZIONE UVE LIGURI SELEZIONE VINI NAZIONALI ED ESTERI

C.so Gianelli, 28 CHIAVARI (GE)

TEL. E FAX 0185/314462

ENOTECA BISSON di Lugano Pietruigi e C. 689
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)
Cod. Fisc. e P. IVA 01009060999

Vigneto di Volastra - Riomaggiore

