

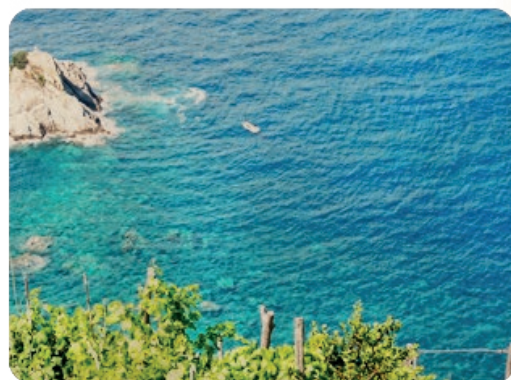


TENUTA ROSADIMAGGIO



### "Pipato" - CinqueTerre D.o.c

Qualche anno fa avevamo come amichevole consulente un grande Enologo Toscano, il quale era letteralmente innamorato delle Cinqueterre. Le viveva quasi in un'altra dimensione, colpito dai paesaggi, dalle stradine sui muretti, dal Mare e dai suoi tramonti, come dal modo unico e antico di "dare lo zolfo" col sacchetto grappolo per grappolo, incantato dalle antiche usanze essendo lui un biodinamico, e quindi legato alla natura più sincera. Un giorno assaggiò il vino direttamente dalla vasca, lo guardò, lo assaporò esclamando: Ah, questo vino è PIPATO dagli angeli. In presenza di una annata eccezionale come il 2017, ci è sembrato bello quanto doverosa ricordare questa cosa certi che lui l'apprezzerà. Alla salute, Federico!



**CLASSIFICAZIONE:** Cinqueterre Doc "Pipato"

**UVAGGIO:** Bosco 60% min, Albarola e Vermentino

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, profumo tipico fine piacevole, sapore secco, sapido, gradevole con retrogusto di frutta.

**ABBINAMENTI:** È il migliore sui crostacei e piatti di pesce nobile saporiti

**ALC/VOL :** Alcol: 14,5 % vol.

<b>Nome:</b>	Pipato	<b>Classificazione:</b>	Cinque Terre DOC
<b>Primo anno di produzione:</b>	2017	<b>Bottiglie prodotte:</b>	2.000
<b>Area di produzione:</b>	Rio Maggiore - Corniolo	<b>Uvaggio:</b>	Bosco 60%, Vermentino, Albarola
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud a picco sul mare	<b>Resa per ettaro:</b>	40
<b>Altimetria:</b>	10/60 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola delle Cinque Terre
<b>Densità dell'impianto:</b>	3000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Settembre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	macerazione su bucce per 4 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml