



TENUTA ROSADIMAGGIO



"Sciacchetrà" - Cinque Terre D.o.c

Questo vino è ottenuto mediante l'appassimento naturale delle migliori uve scelte prima della vendemmia. Più di ogni altro al mondo rappresenta la pazienza e la fatica dell'agricoltore che coltiva i suoi "cian" a picco sul mare appagato solo dal clima e dal meraviglioso paesaggio che esiste grazie al suo duro, durissimo lavoro. Il Vino di questa bottiglia ha riposato a lungo in piccole botti di legni antichi.



CLASSIFICAZIONE: Cinque Terre Sciacchetrà Doc

UVAGGIO: Prevalentemente Bosco, Albarola e Vermentino

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo intenso di vino dolce da dessert con il profumo dei fiori di montagna e il sapore del miele. È un vino dolce, gradevole e armonico.

ABBINAMENTI: Vino da dessert ideale. Se consumato con il formaggio, quasi da meditazione.

ALC/VOL : Alcol 17 % vol.

AWARDS



Nome:	Sciacchetrà	Classificazione:	Cinque Terre DOC
Primo anno di produzione:	1990	Bottiglie prodotte:	1.000
Area di produzione:	Rio Maggiore	Uvaggio:	Bosco 80%, Vermentino, Albarola
Esposizione Vigneti:	Sud a picco sul mare	Resa per ettaro:	50
Altimetria:	10/60 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Pergola delle Cinque Terre
Densità dell'impianto:	3000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Barriques di Acciaio
Invecchiamento:	Caratelli di Castagno	Vinificazione:	3 mesi di appassimento in cantina, diraspato a mano e messo a macerare con bucce
Periodo di imbottigliamento:	Dicembre	Capacità d'invecchiamento:	molto buona
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	375ml