

CINQUE TERRE D.O.C.

Caratteristiche e vitigno

Vino prodotto con uve Rollo, Vermentino, Bosco e Albarola raccolte in vigneti posti in un paesaggio unico al mondo.

Il Cinque Terre si presenta di colore giallo paglierino intenso, dal profumo ampio, aromatico e persistente di sapore secco, asciutto e di buona struttura. Al retrogusto si avverte una vena amarognola che lo rende importante e piacevole.

Annata 2012 - Alcolicità : 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici

Date le sue potenzialità organolettiche può spaziare in cucina dalle zuppe di pesce , alle grigliate miste, superlativo con la cernia al forno, fino ad arrivare ai piatti “forti” come il Baccala’ e lo Stoccafisso.

Servizio e conservazione

Se ne consiglia l’uso alla temperatura di 8- 10 ° C., in bicchieri medio grandi con stelo alto.