



ALBANA LA TORRE BIANCO *ALTER EGO*

| | |
|--|---|
| TIPOLOGIA | PROVENIENZA |
| Vino Bianco Secco | Albana di Campiglia (La Spezia) |
| | |
| VIGNETI | VITIGNI |
| <p>Località: Albana di Campiglia (Parco Nazionale delle Cinque Terre) Superficie Vitata: 1,5 Ettari Altitudine: 180-50 mt slm Esposizione: Sud Est Terreno: Arenaria, Calcare e Argilliti rosse Tipo di Impianto: a filare</p> | <p>Ogni anno facciamo un'accurata cernita delle nostre uve 5 terre DOC per produrre un vino più sapido e coinvolgente che chiamiamo ALER EGO. Per il 2019 abbiamo scelto le nostre uve Bosco per creare un bianco in purezza Varietà: 100% Bosco Portainnesto: 420 A Densità: <= 1 pianta/mq Potatura: Guyot Gemme: 6-8 a pianta</p> |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | VINIFICAZIONE |
| <p>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e luminoso. Agli odori si presenta con note di macchia mediterranea, di buona intensità e persistenza. Al palato è morbido e vellutato all'ingresso, mentre col passare dei secondi rivela tutta la sua vena sapida e minerale con classico retrogusto ammandorlato. Abbinamento gastronomico: pesce, molluschi, crostacei, carni bianche Temperatura di Servizio: 13-15° Tipo di Bottiglia: bordolese Gradazione alcolica: 13-14 gradi</p> | <p>Raccolta a mano con selezione delle uve Deraspatura e pigiatura Fermentazione sui lieviti naturali Ottenuto con brevi macerazioni fermentative (mediterranee) ed affinato " sur lie" in vasche di acciaio inox. Imbottigliato senza chiarifica ne' filtrazione Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi Affinamento in acciaio per circa 3 mesi Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi</p> |