



Cinque Terre “Marea”

Zona di produzione

Volastra - Riomaggiore (5 Terre)

Vitigno

Bosco 60%, Vermentino ed Albarola 40%

Gradazione

12,5° - 13,5°

Vinificazione

Macerazione sulle bucce
a bassa temperatura per circa 36 ore.

Imbottigliamento

Maggio/Giugno

Caratteristiche

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.
Al sapore esplose il suo grande carattere e lo
spessore raro per un vino bianco.

Accostamenti

Si accosta a piatti di pesce dal sapore deciso
della tradizionale cucina ligure.