

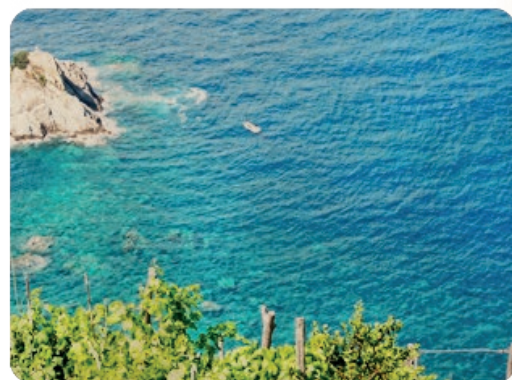


TENUTA ROSADIMAGGIO



"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.

Nome:	Pipato	Classificazione:	Cinque Terre DOC
Primo anno di produzione:	2017	Bottiglie prodotte:	2.000
Area di produzione:	Rio Maggiore - Corniolo	Uvaggio:	Bosco 60%, Vermentino, Albarola
Esposizione Vigneti:	Sud a picco sul mare	Resa per ettaro:	40
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:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	macerazione su bucce per 4 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	750ml