



TENUTA ROSADIMAGGIO



### "Schiacchetrà Riserva" - Cinque Terre D.o.c

Il vino Cinque Terre Schiacchetrà è probabilmente il più raro vino italiano ed è anche uno dei prodotti enoici più famosi nel mondo. Vino già conosciuto sotto l'impero romano, ricordato dal Boccaccio esaltato dal Papa Paolo III che lo definì "...vino fumoso di grande odore, di colore dorato, amabile et non dolce da non bere a tutto pasto, di gran nutrimento alli vecchi...". È ottenuto facendo appassire a lungo le migliori uve delle Cinque Terre. Dopo lenta fermentazione è messo a invecchiare e affinarsi in piccole botti di legni pregiati per almeno un anno. Nel nostro caso quest'affinamento dura due, tre o più anni a seconda delle caratteristiche dell'annata. In dialetto la parola "schiacchetrà" significa: Sciac = schiaccia, pressa; Tra = tira, cioè metti nella botte e dimentica. Era ed è il vino per le grandi occasioni, le feste, le ricorrenze.



CLASSIFICAZIONE: Cinque Terre Schiacchetrà 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



<b>Nome:</b>	Schiacchetrà Riserva	<b>Classificazione:</b>	Cinque Terre DOC
<b>Primo anno di produzione:</b>	1980	<b>Bottiglie prodotte:</b>	1.000
<b>Area di produzione:</b>	Rio Maggiore	<b>Uvaggio:</b>	Bosco 80%, Vermentino, Albarola
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud a picco sul mare	<b>Resa per ettaro:</b>	50
<b>Altimetria:</b>	10/60 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola delle Cinque Terre
<b>Densità dell'impianto:</b>	3000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Settembre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Barriques di Acciaio
<b>Invecchiamento:</b>	Caratelli di Castagno	<b>Vinificazione:</b>	3 mesi di appassimento in cantina, diraspato a mano e messo a macerare con bucce
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Dicembre	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	molto buona
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato Confezione:</b>	375ml