

ROSADIMAGGIO



Pipato - Selezione Cinqueterre Bianco Doc

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!



Vinificazione

L'uva viene raccolta alla fine di settembre da una singola parcella scelta a picco sul mare (cru o single vineyard), operando una selezione attenta e rigorosa dei grappoli e vinificata "in bianco" con macerazione pre-fermentativa a freddo, facendo uso di ghiaccio secco. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15 gradi C, per privilegiare la franchezza, la pulizia e la fragranza dei profumi.

Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica il vino viene sottoposto ad una maturazione in acciaio inox di 5/6 mesi sulla feccia fine alla temperatura controllata di 10 gradi C, al fine di evitare la fermentazione malolattica. A marzo/aprile avvengono travaso, stabilizzazione ed imbottigliamento.

Note Organolettiche

Colore: giallo oro acceso con riflessi brillanti;
Profumo: molto intenso e profondo, mix di frutta matura soprattutto agrumi e tropicale, forti note minerali e freschi effluvi di erbe aromatiche, tipiche di questo areale unico al mondo.
Gusto: gran corpo e volume, croccante acidità di base, struttura e trama che gli danno prospettiva e grande capacità di invecchiamento, equilibrio ed armonia fra le varie componenti del sapore. Finale molto lungo e persistente, dalla marcata mineralità tipicamente costiera e dall'inesauribile salivazione, che ne accentua il carattere e la personalità da grande vino bianco.

Abbinamenti

Vino da piatti importanti della gastronomia ligure, sia di terra che di mare. Egregio esempio di prodotto da meditazione. Temperatura di servizio ottimale 10 °C in calici molto ampi.

Classificazione: DOC CINQUETERRE

Uvaggio: Bosco (60%), Albarola (20%), Vermentino (20%)

Zona di produzione: Cinqueterre (SP).

Sistema di allevamento: Vigneti a terrazze, Guyot

Età dei vigneti: 30 anni

Tipologia del terreno: Medio impasto, ben dotato di calcare, galestroso, ricco di minerali e scheletro

Resa: 1,2 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 15 kg. Fine Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com