

PRODOTTI

CINQUE TERRE D.O.C BURANCO

Viticoltura

In questo territorio la vite si coltiva da circa un millennio su stretti terrazzamenti contenuti da muretti a secco. Il terreno è povero di sostanza organica e molto ricco di elementi minerali: fattori che di per sé garantiscono l'alta qualità dei vini.

Le particolari condizioni pedoclimatiche trasferiscono al vino un carattere unico. La primavera mite e piovosa consente già in marzo il risveglio delle prime gemme e favorisce l'accrescimento dei germogli, mentre l'estate calda e secca, con le sue tante ore di luce, promuove la maturazione dei tessuti e l'accumulo di zuccheri e rende possibili le prime vendemmie alla metà di settembre.

Vitigni

Bosco

Nel corso del tempo vari vitigni si sono susseguiti nel comprensorio, alcuni ormai scomparsi. Attualmente quello più legato al territorio è il Bosco, coltivato intensamente nelle Cinque Terre e sporadicamente in alcune altre zone della Liguria. Questo vitigno ama il calore del sole e il riverbero del mare di cui fa tesoro nella sua lenta maturazione, e si comporta in modo tale da poterlo definire "un vitigno bianco dall'anima rossa", perché conferisce ai vini una forza austera e selvaggia (da ciò il nome "bosco"). Il suo acino appassito sprigiona in bocca un intenso sentore di albicocca e i vini prodotti sviluppano aromi complessi. Il bosco si rivela dunque un vitigno aromigeno e anche a grande maturazione mantiene buona acidità.



Vermentino

Altro vitigno molto diffuso nelle Cinque Terre e in tutto l'areale del Mediterraneo nord-occidentale è il Vermentino. Coltivato da secoli in questa zona, anche prima del Bosco, si è adattato benissimo all'ambiente selezionando piante molto rigogliose anche in condizioni di siccità estiva. Portato a buona maturazione dà ai vini aromi fruttati e floreali e grande morbidezza gustativa; in appassimento può produrre "muffa nobile infavata" che sviluppa nei vini di questa categoria sensazioni grasse e avvolgenti.

Albarola

Nella fascia medio-alta dei vigneti delle Cinque Terre, il vitigno più diffuso era l'Albarola. Della famiglia dei trebbiani, viene coltivato in tutta la Riviera Ligure di Levante sotto i nomi di *trebbiano nostrale*, *albarosa*, *bianchetto genovese*. Presente da secoli, ha dimostrato un adattamento straordinario a questo tipo di terreno dando luogo a piante di grande longevità.

Il grappolo è piccolo con acini molto serrati tra loro, che a piena maturazione conservano colore tenue e profumo delicato. Ideale per mosti vinificati con macerazione fermentativa, conferisce fragranza ed eleganza ai vini.

PRODOTTI

Vinificazione

Per produrre il Cinque Terre DOC si procede con vendemmia differenziata cogliendo ogni grappolo nel momento più espressivo. Dopo la pigia-diraspatura le uve vengono macerate a freddo per 24 ore circa e quindi sottoposte a pressatura soffice; i mosti si decantano staticamente e la fermentazione avviene a temperatura controllata. Il vino matura sur lie attraverso la tecnica del *bâtonnage* per sfruttare appieno le capacità aromigene dei vitigni dai quali è prodotto.

Degustazione

Il colore è paglierino con riflessi dorati, limpido e profondo.

Al naso si apre lentamente, come tutti i vini di stoffa: i profumi sono intensi e molto persistenti a piena ossigenazione. L'attacco è marino, salsoiodico, sapido-minerale; man mano che l'ossigeno penetra nel tessuto del vino emergono sensazioni floreali - biancospino, zagara - splendidamente amalgamate alla vaniglia.

Al palato rivela ancora più intensa l'anima minerale della terra da dove proviene: sapido e salsoiodico sulla lingua, avvolgente e floreale sulle pareti orali, di nuovo minerale e marino al retrogusto. Vino di bella continuità e lunga persistenza.

Dalle sensazioni rilevate alla degustazione, per una sorta di mutua induzione, viene subito in mente l'accostamento gastronomico alle ostriche, alle vongole, ai muscoli e agli altri frutti di mare; ottimo anche con il pesce in abbinamento alle erbe aromatiche.

