

Nom	Cinque Terre Bianco
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Terenzuola
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Cinque Terre
Cépages	15% vermentino, 5% rossese, 60% bosco, 20% albarola
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine viticole Terenzuola est situé au cœur des Colli di Luni, dans la commune de Fosdinovo. Il a été fondé au début des années 1930 par Luigi Giuliani, qui, après son retour de New York – où il avait vécu les conséquences de la Grande Dépression – acheta un terrain de trois hectares à 350 mètres d'altitude, à proximité de la côte. À l'origine, la ferme servait principalement à nourrir la famille, tandis qu'une partie des produits était vendue localement. Au fil des années, la famille est restée fidèle à un principe : travailler en harmonie avec le paysage et respecter les rythmes naturels de la terre. En 1999, le petit-fils Ivan Giuliani a entrepris une grande expansion du domaine et a transformé l'ancienne grange en une cave moderne. Avec son ami et agriculteur local Marco Nicolini, il a investi dans de nouveaux équipements et étendu les vignobles. Aujourd'hui, Terenzuola s'étend sur 24 hectares, avec des vignobles répartis entre la Ligurie et la Toscane, des Cinque Terre jusqu'aux Alpes apuanes – une région avec plus de 5000 ans de tradition viticole. La philosophie du domaine repose sur le respect de la nature : faibles rendements, soin du sol, fertilisation biologique et fermentations spontanées permettent aux vins d'exprimer pleinement le caractère unique du terroir. Terenzuola produit à la fois des vins blancs frais de Ligurie et des vins rouges robustes de Toscane. Le Cinque Terre a une couleur jaune paille. Arômes de fruits et d'agrumes. Vin énergétique et minéral.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, fromages doux
Origine	Riomaggiore, 2 ha de vignoble.
Rendement	5.000 pieds/ha.
Vendange	Fin août-début septembre.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en cuves en inox.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 89

