



VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG DOLCE BIO

ANNATA: S.A.

UVAGGIO: 100% Vernaccia Nera

TIPOLOGIA TERRENO: Medio impasto

PERCENTUALE DI UVE APPASSITE: 60%

TIPO DI APPASSIMENTO: Naturale

MESI DI APPASSIMENTO: 3 Mesi

TEMPI DI PRESA DI SPUMA: 7/8 Mesi

FERMENTAZIONE: In acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 Mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C

PROFILO SENSORIALE: Colore rosso rubino vivace. Perlage ricco, persistente, molto gioioso.

Profumi da aromi primari tipici del vitigno, in bocca molto corposo, sapido, rotondo fino al dolce, morbido e lungo, dal retrogusto gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI: Ideale con crostata con confettura di frutti rossi, pasticceria secca, panettone, ottimo spumante da meditazione