



VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG SECCO 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: 9/10 Mesi

FERMENTAZIONE: In acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 Mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C

PROFILO SENSORIALE: Colore rosso rubino vivace. Perlage fine e persistente, profumi tipici intensi ed aromatici, in bocca morbido, vellutato, corposo, persistente, retrogusto gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI: A tutto pasto, ottimo servito con tagliere di salumi e formaggi, lasagne, stinco di maiale al forno.