

Colleluce azienda agricola

VERNACCIA DI SERRAPETRONA d.o.c.g.

dolce

La Vernaccia Dolce è un vino spumante rosso ottenuto dalla pigiatura soffice del 50% di vernaccia nera passita e dal resto pigiato fresco. Le prime due fermentazioni avvengono separatamente ed in tempi differenti, la terza fermentazione avviene in autoclave unendo le due parti di vino.

Durante la presa di spuma, l'anidride carbonica ottenuta naturalmente non viene dispersa, questo fa sì che il vino mantenga tutti i profumi e gli aromi naturali ed il retrogusto caratteristico della vernaccia nera.

La Vernaccia Dolce è un vino da meditazione, preferibile consumarlo giovane, ottimo compagno di dolci da forno, biscotti mandorlati, cantucci e ciambelline fatte con il vino stesso.

Vino Spumante Rosso Dolce Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 8.500 - 9.000

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5-7 tonnellate

Acidità totale: 5,80%

Estratto secco: 24,00 ‰

Zuccheri residui: 52-54 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, doppia fermentazione e presa di spuma metodo Martinotti.



10-12°C



0,75 l



12%vol

