



VERNACCIA DI SERRAPETRONA d.o.c.g.

SECCA

La Vernaccia Secca 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. Questa fase ha una durata maggiore rispetto alla dolce per avere un residuo zuccherino minimo di circa 18g/l. 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.

Ottimo se degustato con formaggi più o meno stagionati, con affettati, particolarmente indicato è il ciauscolo, è ottimo compagno da tutto pasto con primi ricchi di condimento e sapore o con carni di agnello o maiale, coniglio in porchetta, baccalà, frittura.

Vino Spumante Rosso Secco 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: 18-22 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.

