



# VERNACOLUM

Vernaccia Rossa di Pergola – clone Aleatico 100%.

Produttore: VILLA LIGI

## Uve

Vernaccia Rossa di Pergola – clone Aleatico 100%.

Zona di produzione uve

frazione Montalfoglio, tenuta S.Cristoforo, 395 m s.l.m., frazione Montevecchio, 485 m s.l.m.

Terreno

Medio impasto – tendenzialmente argilloso; frazione Montalfoglio Argilloso, tendenzialmente calcareo; frazione Montevecchio.

Esposizione

Sud – Est, Est.

Età media dei vigneti

35 anni in Montalfoglio, 20 anni in Montevecchio.

Allevamento

Controspalliera, Cordone Speronato permanente, densità 2500 piante/ha, Controspalliera, Guyot, densità 2800 piante/ha.

Resa

60 q di uva per ettaro.

Vendemmia

Manuale, con selezione dei grappoli, nella prima decade di Settembre.

Vinificazione

Diraspapigiatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata 25 - 28 °C per 7 - 10 giorni in acciaio inox; malolattica guidata in cemento vetrificato e successivo affinamento per 3 mesi. Imbottigliamento nel mese di Gennaio e successivo affinamento in bottiglia.

Descrizione

Si ottiene dalle uve di un clone di aleatico presente nel territorio dal lontano 1234, anno di fondazione della città di Pergola da parte degli eugubini. Il vino si presenta di un colore rosso rubino su fondo porpora, i profumi sono molto intensi con sentori di ciliegia, melograno e piccoli frutti di sottobosco; al palato è secco e fresco, armonico e caratteristico. Trova la sua massima espressione con i salumi, le carni bianche, piatti a base di tartufo e funghi, zuppe di pesce. E un vino da apprezzare in gioventù, in genere entro due anni dall'imbottigliamento. Si consiglia una temperatura di servizio di 14 – 16 °C.



**ENOTECA DORICA**

Via Damiano Chiesa, 19 - Ancona (Italy) - Tel.071.33927  
info@enotecadorica.com - www.enotecadorica.com