



COLLEQUANTO

Vernaccia Serrapetrona DOC



Classificazione: Serrapetrona DOC

Vitigno: 100% Vernaccia Nera

Prima annata di produzione: 2003

Vigneto: Vigna Serra, Vigna Piccola, Vigna Cognoli e Vigna Colle, tutte nel comune di Serrapetrona. Allevamento a Guyot. Altezza variabile da 450 a 550 metri s.l.m. Resa di 80 q circa per ettaro.

Vendemmia: seconda-terza decade di ottobre, a mano, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio con pigiame automatico a una temperatura controllata di 20-22 °C.

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in botte di legno di rovere da 25 hl, ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: (media annua) 12% vol.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso. Alle iniziali note di amarena si uniscono gli eleganti sentori di sottobosco, in cui si possono facilmente riconoscere le fragoline e i mirtilli. La finezza viene poi esaltata dalle note finali di gelso e di alloro. Al gusto presenta una notevole eleganza. Le sensazioni minerali tipiche del territorio si uniscono ai sentori unici di frutta e spezie della Vernaccia Nera, vitigno che in questo vino esprime la massima peculiarità.

Abbinamenti: il connubio migliore è con la grigliata, perfetto anche con primi al ragù, salumi e carni rosse, formaggi semi-stagionati come scamorza, pecorino o Parmigiano Reggiano.

Suggerimenti: servire in un calice ampio tipo Ballon a una temperatura di 14-16 °C.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com