

Torcular | Vernaccia di Serrapetrona DOC



Fratello minore del Lacus, Torcular ne conserva la sottile nota speziata tipica delle uve di Vernaccia Nera, con giovani sentori di frutti rossi e profumi floreali.

Temperatura ideale: 18° - Bicchiere: Ballon

Quando **pazienza, passione e tradizione** di un tempo, si fondono con una nuova forma di **artigianalita**, nasce la perfetta sintesi di un racconto che non finisce mai.

Scoprire che **un calice può racchiudere la storia di una terra** e della gente che l'ha abitata e lavorata, è una delle esperienze che vi auspichiamo di provare con il nostro vino.

CARATTERISTICHE

Zona di produzione Comune di Serrapetrona, vigneto con esposizione a Sud, impiantato nel 1999/2000, 500 m s.l.m.

Composizione del suolo Sabbioso-argilloso con buona percentuale di calcare

Uvaggio Vernaccia nera 100%

Vendemmia Manuale in cassetta, in fine Ottobre, con accurata selezione delle uve migliori

Sistema di allevamento Capovolto e guyot con 6000 ceppi/ha

Vinificazione Diraspatura dell'acino con tavolo di selezione, messa in botti di acciaio con temperatura controllata, pressatura soffice, e levage in legno

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso. Profumi intensi con sentori di frutti rossi e sottile speziatura.

