

FONTEZOPPA

PEPATO

SERRAPETRONA DOC

Ottenuto da uve Vernaccia Nera raccolte a mano, si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e vivace. Il naso, complesso, con sentori fruttati di ciliegie selvatiche e prugne, è impreziosito dal pepe nero e una delicata nota balsamica. La bocca, con le sue spezie dolci e i tannini delicati, si rivela piacevolmente fresca ed elegante. Grazie al suo particolare carattere si sposa con piatti sapidi e speziati, dagli antipasti alle carni, ai formaggi stagionati, e si consiglia di servirlo a 14-16°C.

Colore ROSSO
Uve VERNACCIA NERA
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO con arenaria e calcare
Altitudine 450
Esposizione SUD
Sistema di allevamento GUYOT
Numero ceppi per ettaro 9000
Concimazione con SOVESCIO
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE
Resa per ettaro in quintali 60
Vinificazione e maturazione in ACCIAIO
Affinamento di 12 mesi in BOTTE GRANDE

SERRAPETRONA DOC

Obtained from hand-picked Vernaccia Nera grapes, this wine has an intense and lively ruby red colour. The nose is complex with hints of wild cherries and plums, and enriched with black pepper and a delicate balsamic note. To the palette, with its sweet spices and delicate tannins, it reveals itself to be pleasantly fresh and elegant. With its particular characteristics it accompanies savoury and spicy dishes, meat starters and matured cheeses. Serve at 14-16 °C.

Colour RED
Grape VERNACCIA NERA
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED SANDSTONE AND LIMESTONE
Altitude 450 m
Exposure SOUTH
Vine training system GUYOT
Number of plants per hectare 9000
Fertilization with GREEN MANURE
BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH herbicide free
Picking BY HAND
Yield per hectare in quintals 60
Vinification and ageing in STEEL
Ageing in BIG BARREL for 12 months

