

FONTEZOPPA

SERRAPETRONA DOC

Da uve Vernaccia Nera raccolte a mano, il vino, affinato 18 mesi in barrique, si presenta con un bel colore rubino intenso, molto consistente.

All'olfatto si annuncia ricco di estratto, spezie dolci unite a ciliegia nera sotto spirito, confettura di prugna e una piacevole nota boisè.

In bocca consistente, con la confettura e le spezie dolci unite da una fitta trama tannica che con il nerbo alcolico sostengono l'intera progressione.

Ottimo con i piatti di carne compresa la selvaggina da pelo, si consiglia di servirlo a 18°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 diserbio chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 30

Vinificazione e maturazione in ACCIAIO

Affinamento di 18 mesi in BARRIQUE e 12 in BOTTIGLIA

SERRAPETRONA DOC

From Vernaccia Nera grapes, this wine, aged for 18 months in barriques, presents a good, intense ruby red colour, very consistent. To the nose it comes across as rich in extracts, sweet spices along with black cherry, plum jam and a pleasant note of boisè. In the mouth it is consistent, with jam and sweet spices along with a dense weave of tannins that with the alcoholic backbone sustain the entire progression. Excellent with meat including game. Serve at 18 °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 30

Vinification and ageing in STEEL

Ageing in BARRIQUES for 18 months and in BOTTLES for 12 months

MORO



picture of ARNOLDO GIAROCCHI