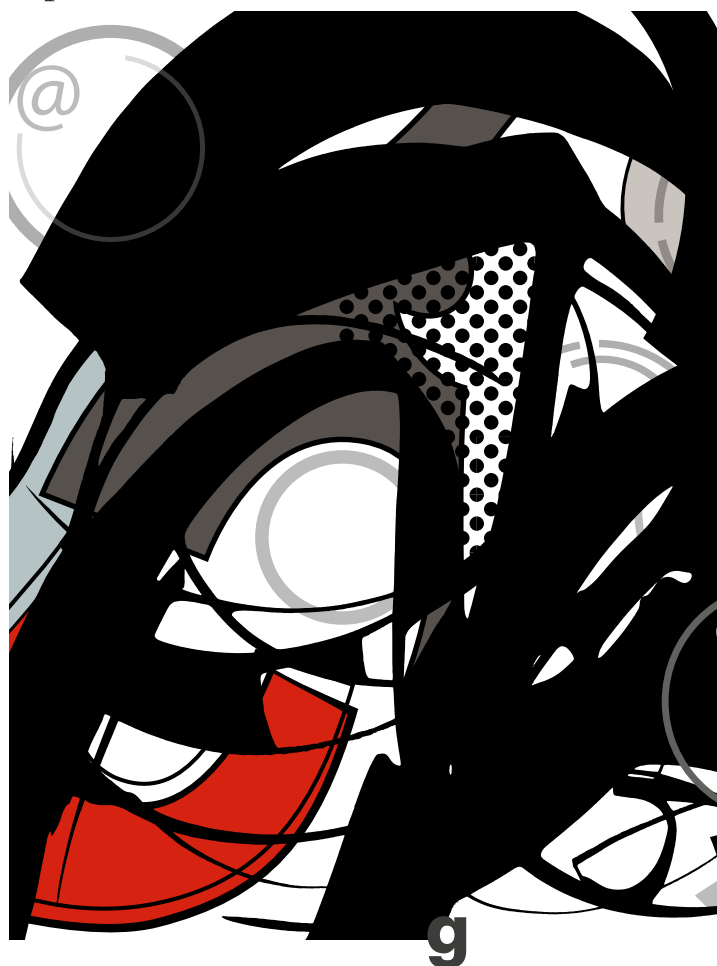


FONTEZOPPA

PEPATO

picture of RICCARDO RUGGERI



SERRAPETRONA DOC

VINO BIOLOGICO

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

Tipo di coltivazione 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

BIOLOGIC WINE

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

ORGANIC CULTIVATION

herbicide free

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 60

Vinification and ageing in STEEL

Ageing in BIG BARREL for 12 months

VINO BIOLOGICO

