

FONTEZOPPA

Vernaccia di Serrapetrona

DOLCE

VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG



Vernaccia di Serrapetrona Dolce

Denominazione: Vernaccia di Serrapetrona DOCG

Varietà: Vernaccia di Serrapetrona

Ubicazione vigneto: Serrapetrona

Ha vigneto: 20

Ceppi/Ha: 9.000

mslm: 550

Periodo raccolta: Metà Settembre

Vinificazione

Diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per 15 gg. In seguito alla prima fermentazione, alla massa vengono aggiunti mosti da uve in appassimento e seconda fermentazione. Presa di spuma finale in autoclave.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Gradazione alcolica: 12 %

Residuo zuccherino: 55 g/l

Acidità: 5.5

Bottiglie prodotte: 6.600

Formati disponibili: 0,75

