

Colleluce

azienda agricola

MARCHE ROSSO PASSITO i.g.t.

87km

87 Km è un vino rosso dolce ottenuto dal lungo appassimento di più di 100 giorni della vernaccia nera e un passaggio in barriques di almeno 18 mesi.

È un vino dal colore rosso granato intenso con riflessi più scuri, impenetrabile; il bouquet è delicato ma deciso tipico della vernaccia nera con sentori speziati, mandorlati ed un gusto dolcemente inebriante, persistente con delicata tannicità.

Consigliato abbinarlo con dolci cremosi, amaretti, torrone, inoltre risulta essere un ottimo esaltatore del sapore di formaggi stagionati o erborinati

Vino Rosso Passito Dolce Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 2.000 - 2.500

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5 tonnellate

Acidità totale: 6%

Estratto secco: 32,00 %

Zuccheri residui: 100 g/l

Processo: selezione e appassimento delle uve in apposite cassette in legno 4 mesi, fermentazione in barriques per 18 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.



12-14°C  0,375 l



13,5%vol 