

Colleluce

azienda agricola

SERRAPETRONA d.o.c.

brecce rosse

Brecce Rosse è un vino fermo, secco ottenuto dalla pigiatura soffice del 92% di vernaccia nera passita

È un vino dal colore rubino intenso tendente al granato, con profumi di frutta rossa matura esaltati da una maturazione di almeno 10/11 mesi in barriques; ha un sapore caldo, morbido e corposo che lo rende buon compagno di grigliate di carni rosse, cacciagione e pesce azzurro.

Impeccabile se gustato col cioccolato fondente

Vino Rosso Secco

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 92% Vernaccia Nera – 8 % Merlot

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 2.500 - 3.200

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

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

Resa per ettaro: 5 tonnellate

Acidità totale: 6%

Estratto secco: 31,00 %

Zuccheri residui: 2 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2 mesi, fermentazione in barriques per 10-11 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



13-15°C



0,75 l



14%vol

