

# Colleluce

azienda agricola

## VERNACCIA DI SERRAPETRONA d.o.c.g.

### XXIV canto

La Vernaccia XXIV CANTO è un vino spumante rosso ottenuto dalla pigiatura soffice del 100% di vernaccia nera passita. Durante la presa di spuma, l'anidride carbonica ottenuta naturalmente non viene dispersa, questo fa sì che il vino mantenga tutti i profumi e gli aromi naturali ed il retrogusto caratteristico della vernaccia nera.

È un vino corposo, inebriante, pur essendo dolce, mantiene più spiccato il retrogusto tipico del vitigno.

Vino bivalente per la degustazione: ottimo a fine pasto con dolci, ideale esaltatore del sapore di formaggi erborinati o muffati, carni rosse selvatiche, lepre, cacciagione, cinghiale anitra.

Preferibile consumarlo giovane.

#### **Vino Spumante Rosso Dolce** **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

*Uve:* 100% Vernaccia Nera

*Vigneti:* Loc. Sogliano - Colleluce

*Bottiglie prodotte:* 1.500 - 2.000

*Tipo di terreno:* ghiaioso-breccioso

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

*Resa per ettaro:* 5-7 tonnellate

*Acidità totale:* 6%

*Estratto secco:* 24,00 ‰

*Zuccheri residui:* 55 g/l

*Processo:* raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, fermentazione e presa di spuma metodo Martinotti.



10-12°C



0,75 l



13%vol

