

Clemè - Campo Nord

Serrapetrona DOC

ORIGINE DEL NOME

Selezione del nostro Clemè – Serrapetrona DOC ottenuto con le sole uve raccolte nel cru 'Campo Nord'.

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNO

Vernaccia nera 100%

VIGNETO e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

- Impianto 2019 con sistema di allevamento Guyot
- Terreno franco argilloso, altitudine compresa tra 320 e 370 m s.l.m.
- 4.000 piante per ettaro con esposizione a Nord
- Tecnica di potatura Simonit & Sirch

EPOCA DI VENDEMMIA

- Seconda-terza decade di settembre.
- Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

- Pigiadiraspatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati e rimontaggi ogni 6 ore
- Affinamento per 8 mesi in acciaio con batonnage mensile

PRODUZIONE 2024

900 bottiglie 750 ml

200 bottiglie 1500 ml

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Colore:** rosso rubino brillante con riflessi violacei
- **Bouquet:** Intense note floreali di viola, violetta, rosa, rosa canina e pepe bianco
- **Al palato:** corposo ed equilibrato, persistente con note di frutta rossa, spezie; tannino fine ed elegante

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C



Clemè - Campo Nord

Serrapetrona DOC

ORIGIN OF THE NAME

Selection of our Clemè – Serrapetrona DOC, made exclusively from grapes harvested in the “Campo Nord” cru.

TYPE

Still red wine

GRAPE VARIETY

100% Vernaccia nera

VINEYARD AND VINE TRAINING SYSTEM

- Planted in 2019 with a Guyot training system
- Clay loam soil, at an altitude between 320 and 370 m a.s.l.
- 4,000 vines per hectare with north-facing exposure
- Simonit & Sirch pruning technique

HARVEST PERIOD

- Mid to late September
- Manual harvesting.

WINEMAKING AND AGING

- Soft crushing and destemming, fermentation with selected yeasts, and pump-overs every 6 hours
- Aging for 8 months in stainless steel with monthly bâtonnage.

2024 PRODUCTION

900 bottles, 750 ml
200 bottles, 1500 ml

ALCOHOL CONTENT

13.5% ABV

SENSORY CHARACTERISTICS

- Color: bright ruby red with purple highlights
- Bouquet: intense floral notes of violet, rose, rosehip, and white pepper
- On the palate: full-bodied and balanced, persistent, with notes of red fruit and spices; fine and elegant tannins

SERVING TEMPERATURE

16–18°C

