

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
- 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



VERSER
CANTINA E VIGNETI