

Clemè

Serrapetrona DOC

ORIGINE DEL NOME

Il nome richiama il patrono di Serrapetrona, ma è ancor prima un omaggio allo zio Clemente, che con il suo sostegno e la sua presenza è stato un punto di riferimento fondamentale.

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 doppia 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 2023

2.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Colore:** rosso rubino brillante con riflessi violacei
- **Bouquet:** complesso con intense note floreali di viola, rosa canina e piccoli frutti rossi; tipica nota speziata che ricorda il pepe bianco e il pepe nero
- **Al palato:** armonico, persistente con note di frutta rossa, spezie e una delicata nota vegetale; tannino delicato ed elegante

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C



VERSER
CANTINA E VIGNETI