

Vespero

Marche Rosso Passito IGT

ORIGINE DEL NOME

Il nome deriva dal vento Vespero. È il vento che spira in modo dominante sulla valle di Carpignano durante il periodo di appassimento all'aperto delle uve.

TIPOLOGIA

Vino rosso passito

VITIGNO

Vernaccia nera 100%

EPOCA DI VENDEMMIA E APPASSIMENTO

- Settembre e ottobre con raccolta manuale in cassette specifiche per appassimenti.
- Appassimento naturale portando le uve in appassimento sulla terrazza panoramica per sfruttare il vento per facilitare la disidratazione.
- Non vengono utilizzati anti-botritici o tecnologie che facilitino il processo.

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

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

- Diraspatura manuale e sosta sulle vinacce per 72 ore. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata per 60 giorni.
- Affinamento in acciaio per 6 mesi e successivo imbottigliamento.

PRODUZIONE 2024

460 bottiglie 0,375 l numerate

GRADAZIONE ALCOLICA e RESIDUO ZUCCHERINI

14% e 180 g/l residuo zuccherino

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Bouquet:** frutta secca, cioccolato, caffè, fumoso, frutti rossi maturi.
- **Al palato:** grande equilibrio tra zuccheri e acidità, elevata rotondità e persistenza



V E R S E R
CANTINA E VIGNETI