



PERLA NERA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Da uve autoctone di Schioppettino surmaturate in pianta e successivamente appassite in cassetta. Rosso intenso con bagliori violacei, profumo vinoso e fragrante, con accattivanti note di lampone, gelatina di fragole, coulis di more, noce moscata, cannella e pepe verde. Al tempo stesso concentrato e ampio, con sentori di frutta rossa e spezie dolci, soavi ma intense. Vanta una buona complessità minerale di fondo, fresco e schietto.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO:	100% Schioppettino, vitigno autoctono
TERRENO:	marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	100m slm
DENSITA':	circa 3500 viti/ha-60 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassette con successivo appassimento delle uve



VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délastage
AFFINAMENTO:	in barrique / tonneaux e in bottiglia



GRADAZIONE:	in base all'annata può variare da 14% a 15%
T° DI SERVIZIO:	18°C



OLFATTO:	Sentori di china, pepi misti, cannella, liquirizia ed un tocco balsamico
-----------------	--



GUSTO:	Morbido, dolce-amaro con fragranze di frutta secca confettura di gelso
---------------	--



ABBINAMENTI:	Formaggi stagionati, pappardelle al cinghiale, piatti di cacciagione con composta di mirtilli rossi e cioccolato fondente
---------------------	---

CORPO



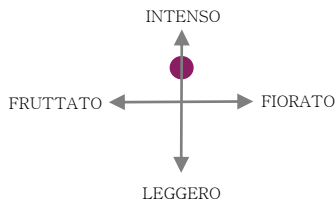
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

PERLA NERA 2018

➤ VINOUS: 93/100

PERLA NERA 2016

➤ VINOUS: 93/100

➤ VINOWAY: Argento 90/100

➤ GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

vino[®]



vinous

VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it