



PERLA NERA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Da uve autoctone di Schioppettino surmaturate in pianta. 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

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



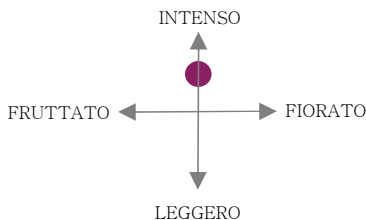
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

PERLA NERA 2018

- > VINOUS: 93/100
- > GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

PERLA NERA 2016

- > VINOUS: 93/100
- > VINOWAY: Argento 90/100
- > GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

