

I.G.T. VENEZIA GIULIA
ROSSO
PERLA NERA

**SCHIOPPETTINO SURMATURATO**

Rosso rubino con unghia granata.
Ci ammalia con sentori di china, pepi misti, cannella, liquirizia, un ché di balsamico con il pino mugo in evidenza, cassis, spezie dolci, anice stellato, confettura di more di gelso. Decisamente complesso. Dolce ma non dolce, morbido, elegante con una struttura importante. Finale molto lungo e coerente. Si fa ricordare per molto tempo.
Sembra un vestito da cocktail di Coco Chanel, arricchito dall'immane file di perle.
Un vino per tutte le stagioni che ha molte storie da raccontare.
Può essere abbinato, con grande gioia dei sensi, sia a formaggi stagionati che a pappardelle al cinghiale che a piatti di cacciagione da pelo con composta di mirtilli rossi, che al cioccolato fondente. Il tutto variando le temperature di servizio.
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con successivo appassimento
VITIGNO: Schioppettino
TERRENO: Marne arenarie note localmente con il nome di Ponka
ALTITUDINE: 150 m slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ: 3.500 viti/ha
RESA/ETTARO: 40 hl
VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestage
AFFINAMENTO: barrique di rovere francese per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia

I RICONOSCIMENTI

- *Perla Nera 2009*: Bibenda, 4 grappoli; Merano Wine Festival 2015, "Italia Top Selected"

VIGNA PETRUSSA

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy
Tel/fax +39 0432 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it