



TENUTA **PIETRASERENA**



### "Vermentino Nero" - I.g.t Toscana

Chi va per le nostre vigne, trova spesso una varietà rossa non assimilabile ad altre. Varietà che desta curiosità, ha un colore nero vellutato, chicco medio e grappolo spargolo, che ha un nome: si chiama Vermentino Nero. Lo abbiamo isolato e moltiplicato fino ad ottenere una quantità vinificabile in purezza.



**CLASSIFICAZIONE:** Toscana Igt Vermentino Nero

**UVAGGUI:** Vermentino Nero

**NOTE DEGUSTATIVE:** Rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo vinoso, sapore asciutto, armoniosamente miscelati.

**ABBINAMENTI:** Ottimo con salumi e insaccati tipici di pasta toscana e pizza

**ALC/VOL :** Alcol: 12,5 % vol.

<b>Nome:</b>	Vermentino Nero	<b>Classificazione:</b>	Toscana IGT Vermentino Nero
<b>Primo anno di produzione:</b>	2013	<b>Numero medio di bottiglie prodotte:</b>	10.000
<b>Area di Produzione:</b>	San Gimignano (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Vermentino Nero
<b>Esposizione dei Vigneti:</b>	Sud	<b>Resa per ettaro:</b>	70
<b>Altimetria:</b>	330 metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	4000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	5 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Ottobre	<b>Vasche di fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione con lieviti indigeni
<b>Periodo di Imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità di invecchiamento:</b>	Buona
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato confezione:</b>	750ml