



## 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**



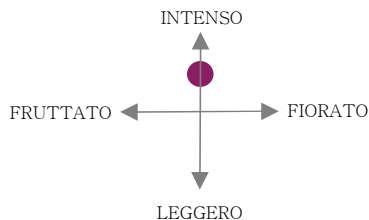
**PERSISTENZA**



**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

