



VERNACCIA DI CANNARA COLLI MARTANI DOC COLLE DI ROCCO 750 ml

DENOMINAZIONE:

Vernaccia di Cannara – Colli Martani DOC

PROVENIENZA:

Cannara (PG)

COLORE:

Rosso scuro

GRADAZIONE ALCOLICA:

15.5%

VITIGNI PRINCIPALI:

Cornetta, Vernaccia Nera

VINIFICAZIONE:

Appassimento delle uve sui graticci per due mesi, poi fermentazione e maturazione in acciaio.

PROFUMO: Intenso di frutti rossi (mora, ribes)

SAPORE: Di grande struttura, è caratterizzato da un armonico contrasto tra tannicità, acidità e dolcezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Formaggi, cinghiale in salmi, capriolo, agnello arrosto, dolci al cucchiaio, gelato, panettone, rocciata umbra, cioccolato fondente

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° con cibi salati, temperatura ambiente con il dessert

ALLERGENI:

contiene solfiti

NOTA: Vino rosso passito di antica origine prodotto con la rarissima uva Cornetta. Nella tradizione umbra accompagna la tipica torta al formaggio pasquale e l'agnello arrosto.