



# 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.