

Sommo

Art nr. 1470

IGT Marche Rosso

Karaktär	Mörk, intensiv rubinröd färg. Eleganta toner av torkade frukter och blommor, även vilda körsbär, plommon och fikon. Kryddiga inslag av choklad, tobak och johannesbröd. Generöst, kompakt, fylligt och mycket aromatiskt dessertvin vars upplevelse av sötma balanseras utmärkt av vinets tanniner. Avslutet och eftersmaken är lång och bekräftar inslagen som uppmärksammades i doften.
Servering	Vid 16-18 grader till desserter som semifreddo med choklad och röda bär Vid 8-10 grader till pasticceria.
Druvsort	100% Vernaccia Nera
Odlingsområde	Serrapetrona, Marche
Producent	Colli di Serrapetrona
Produktion	6000 flaskor/år
Avkastning	8 ton/hektar
Vinifiering	Druvorna torkas enligt traditionell metod under 4 månader; skalmaceration och jäsning i ca 23 grader på ståltank under 40 dagar.
Lagring	12 månader på ekfat och 2 månader i flaska.
Hållbarhet	Kan lagras
Alkoholhalt	13,00%

Om vingården

Några mil från kusten i bergstrakterna Serrapetrona odlar vingården Colli di Serrapetrona den inhemska och antika druvan Vernaccia Nera (Svart Vernaccia).

Under historiens gång har traditionen att tillverka ett "stilla" vin på druvan nästan gått förlorad. Med den utgångspunkten gjorde vingården Colli di Serrapetrona en unik satsning för att återuppta produktionen av "stilla" viner tillverkade på Vernaccia Nera druvan. Vinrankorna växer på ca 500 m över havet, är småvuxna och bäddas varje år in under ett vidsträckt snötäcke. Det kärva klimatet och den mineralrika jordmånen har satt sin prägel på dessa unika viner framställda av Vernaccia Nera-druvan. Endast odlad i en kommun i hela Italien- Serrapetrona !