



ACQUISTATO IL

Vettina Pergola Rosso DOC

2015

Un rosso aromatico davvero interessante



Il Vettina è uno dei prodotti di punta di Terracuda, ottenuto dalla vinificazione in purezza di un biotipo autoctono di Aleatico, anticamente conosciuto come Vernaccia di Pergola. Il Vettina è un rosso aromatico molto particolare. Al naso presenta sentori di viola e glicine e poi visciola e ciliegia; bocca di corpo discreto, asciutta dal finale con acidità viva. Perfetto per l'aperitivo, ideale abbinato a salumi stagionati!

Terracuda nasce nel 2000: ha origini recenti, ma la passione che anima i tre soci fondatori ha radici antiche. 22 ettari nel comune di Fratte Rosa, piccolo borgo arroccato sulla cima di un colle, al confine tra le province di Pesaro Urbino e Ancona. Splendide colline verdeggianti e vigneti coltivati con metodologie a basso impatto ambientale (dal 2017 in conversione al biologico), con l'intento di valorizzare i vitigni autoctoni ormai quasi scomparsi, proprio come l'Aleatico Vernaccia di Pergola.

La Vigna

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Terreno | Sabbioso ? Argilloso |
| Esposizione | Sud / Sud-Ovest, da 400 m s.l.m. |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità imp. | 5.500 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|--------------------|------------------|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Marche |
| Uve | Aleatico 100% |

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Perfetto come aperitivo, ideale con salumi o secondi piatti succulenti, speziati

Vinificazione Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante. Fermentazione termo-controllata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni. Affinamento di 4/6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Rosso aromatico molto interessante. Viola e visciola, ciliegia, bocca di corpo discreto, asciutta dal finale con acidità viva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821