

Pelara Igt Prov Verona

Colore:	Rosa antico
Profumo:	Fine intenso leggermente aromatico con sentori di vaniglia pepe e negritella
Sapore:	Di buona acidità aromatico asciutto sapido ed appena pepato delicato e fragrante
Terreno: Uvaggio:	Suolo tendenzialmente argilloso e calcareo 100% Pelara
Sistema di	Pergola veronese
Allevamento:	Età delle viti: 35 40 anni
Resa:	50 Hl/Ha
Vendemmia:	Raccolta manuale delle uve in cassette da effettuarsi nel mese di Ottobre.
Vinificazione:	La Fermentazione Alcolica viene condotta alla temperatura di 18 gradi con una macerazione sulle bucce di 3 4 giorni poi termina la fermentazione in serbatoi di acciaio. Nel mese di aprile viene imbottigliato. E' un vino giovane e si consiglia il consumo nell'annata.
Parametri Analitici:	Alcool svolto 12% Zucchero Residuo 3g/l Acidità totale 5,70 g/l PH 3,40 Estratto Secco netto 25 g/l
Gastronomia:	Ottimo come aperitivo. Insuperabile con il pesce, crostacei e frutti di mare grazie alle caratteristiche di acidità e sapidità.
Temperatura Di Servizio:	10° 12° C