



B STATION

ROBBIONE SERRAPETRONA DOCG

MARCHE



2013

VIGNETO:

Vigna Piccola e Vigna Colli

VITIGNO:

100% Vernaccia Nera

ALLEVAMENTO:

Guyot semplice

DENSITÀ:

5000 ceppi/ha

VENDEMMIA:

Seconda decade di Ottobre, a mano, selezione grappoli, diradamento estivo

VINIFICAZIONE:

Appassimento naturale, fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio a Tmp. 24°-26°C.

AFFINAMENTO:

12 mesi in acciaio, 36 mesi in botte di legno di rovere da 25 hl e 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo che evoca inizialmente eleganti sfumature balsamiche quali liquirizia e rosmarino. Seguono i sentori di frutti rossi, prugna e amarena. Gusto morbido e vellutato, ben equilibrato, di elevata eleganza e persistenza

Servire in calice Riedel Bordeaux 416/00, ad una temperatura di circa 18 °C, avendo cura di aprire la bottiglia almeno 1h prima di servirlo o meglio in decanter