

## TERRACRUDA

via Serre 28

61040 Fratterosa PU

Pesaro e Urbino

tel 0721.777412

fax 0721.777412

cel 333.479.8915

331.4828238

www.terracruda.it

info@terracruda.it



# ORTAIA

## PERGOLA ROSSO D.O.C.

**Zona di produzione:** Fratterosa

PESARO E URBINO - MARCHE

**Vitigno:** Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico)

**Vigneto:** Vigna Morico e Vigna Ortaia.

Superficie 6 ha

**Sesto d'impianto:** 270 x 0.70

**Altitudine:** 400 mt slm

**Ceppi per ettaro:** 5500

**Esposizione:** sud / sud - ovest

**Forma di allevamento:** l'impianto è a cordone speronato

**Età dell'impianto:** in media 5 anni

**Epoca vendemmia:** fine settembre/prima decade di ottobre

**Tipo di raccolta:** Uve vendemmate a mano in piccole casse

**Tipologia terreno:** sabbioso/argilloso

**Resa per ettaro:** 8 ton.

**Vinificazione:** Selezione delle uve in fase di raccolta

e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo

di selezione. Lunga macerazione di oltre venti giorni

e piegeage. Vinificazione e fermentazione termocontrollata

in acciaio inox.

**Maturazione:** una parte del prodotto rimane per 16/18 mesi

in barrique di rovere da 225 litri.

**Affinamento:** minimo 4 mesi in bottiglia

**Titolo alcolometrico:** 13,5 %

**Temperatura di servizio:** 18 ° C

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante con riflessi di porpora. La doc Pergola Rosso è composta per un minimo del 70% da un clone autoctono di Aleatico. Questa uva dona al vino grande complessità aromatica, sia all'olfatto che al gusto che si esprime con note che vanno dallo speziato ai sentori floreali come rosa e viola passite ed evoca essenze dei frutti rossi del sottobosco. Il gusto è pieno ed armonico, ben equilibrato. Grazie ai suoi tannini dolci lascia in bocca sensazioni di morbidezza e rotondità.



# TERRACRUDA

AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA