

Vernaccia di Serrapetrona DOCG

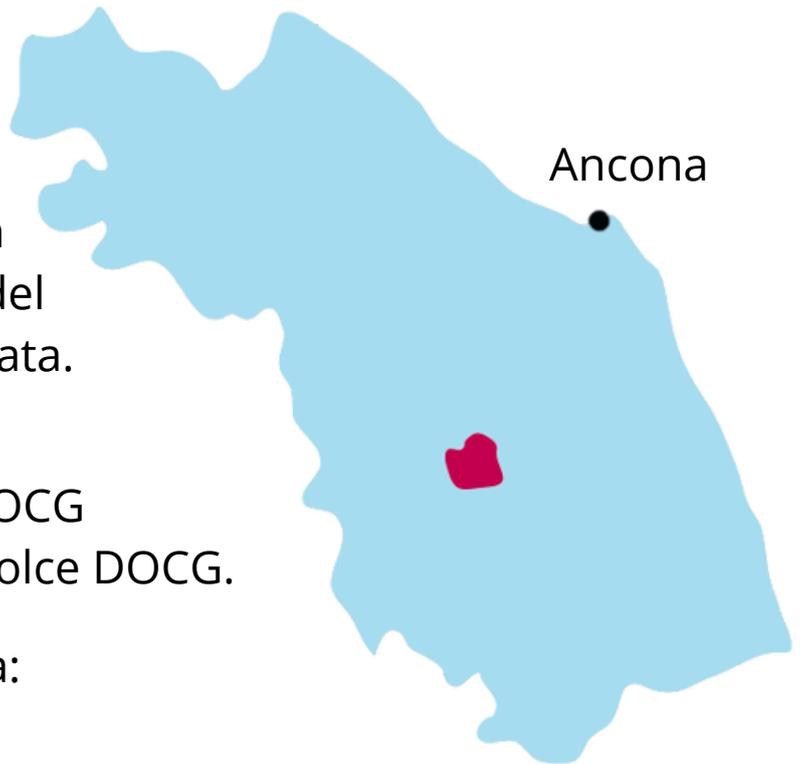
Approvato DOCG con
DM 01.09.2004.

Zona di produzione:
Comuni di Serrapetrona, San
Severino Marche e Belforte del
Chienti in provincia di Macerata.

Tipologie:
Vernaccia di Serrapetrona DOCG
Vernaccia di Serrapetrona dolce DOCG.

Composizione ampelografica:
Vernaccia Nera min. 85%
Altre uve autorizzate max 15%.

Non più del 60% deve essere vinificato all'atto della vendemmia; il rimanente, non meno del 40% delle uve, costituito per la totalità da quelle provenienti dal vitigno Vernaccia nera deve essere sottoposto ad appassimento, fino ad assicurare al mosto così ottenuto un titolo alcolometrico minimo di 13% vol. L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è consentito l'uso di impianti di ventilazione. Il mosto ottenuto dalle uve sottoposte a leggero appassimento può essere unito al prodotto derivante dalle uve fresche o fermentare prima di essere assemblato. Il vino così ottenuto verrà sottoposto a spumantizzazione mediante fermentazione naturale e non potrà essere immesso al consumo prima del 30 giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)