

Vernaccia di Cannara

D.O.C.



PLANI ARCHE

vini dall'Umbria

Vernaccia
di Cannara
COLLI MARTANI

*Dipartimento di Origine
Controllata*

È UN VINO PASSITO UNICO DELLA
TRADIZIONE CANNARESE, FATTO
CON UVA CORNETTA APPASSITA
SUI GRATICCI PER DUE MESI.
SI ARBINA A DOLCI SECCHI O,
CONO LE VECCHIE TRADIZIONI,
CON TORTA AL FORMAGGIO, AF-
FETTATI ED AGNELLO.



Vernaccia di Cannara

D.O.C.



PLANI ARCHE
vini dall'Umbria

Voc. Conversino, 160/a
06033 Cannara (PG) · Italia
C. +39 335 63 89 537
C. +39 347 29 50 322
F. +39 0742 84 05 51
info@planiarche.it
www.planiarche.it

Vitigni

Cornetta (Alias Vernaccia Nera)

Terreno

Calcareo - argilloso in collina

Forma di allevamento

Gujot e Cordone speronato

Piante per ettaro

4.000-5.000

Produzione ad ettaro di uva

6.000 Kg.

Vinificazione

In rosso a bassa temperatura per 30 giorni

Maturazione

Appassito per 2 mesi

Profumo

Fruttato e caratteristico

Palato

Dolce, leggermente tannico, con retrogusto asciutto

Colore

Rosso rubino

Durata

Media

Abbinamenti

Con dolci secchi, affettati e torte al formaggio

Confezionamento

6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali



Agricoltura
Biologica

