



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì

Unici per natura

SOMMO



Dolce. Prodotto interamente da uve passite, realizzato soltanto nelle annate migliori, quando la qualità dei grappoli è impeccabile. Un'armonia di profumi, dai sentori varietali alla maturazione del legno e all'evoluzione del tempo. Un bilanciamento magistrale tra trama tannica, zucchero, acidità e struttura. L'esempio reale dell'idea alla base di tutto: produrre qualità sostenibile

Sweet. Produced entirely from dried grapes, it is only made in the best years, when the quality of the bunches is impeccable. A harmony of aromas, from the varietal scents to the ripeness of the wood and the evolution of time. A masterly balance between tannic texture, sweetness, acidity and structure. A true example of our basic idea: producing sustainable quality



SOMMO

www.terrediserrapetrona.it

Denominazione: Passito Marche Rosso IGT

Vitigni: Vernaccia Nera

Vigna: Croce, Fonte

Allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 30 hl

Vendemmia: manuale, seconda decade di ottobre, selezione dei grappoli per appassimento

Vinificazione: appassimento naturale del totale delle uve per 3 mesi, fermentazione per 15 giorni in acciaio con lieviti indigeni a 24-26 °C

Maturazione e affinamento: 24 mesi in acciaio, 36 mesi in rovere, 12 in bottiglia

Gradazione alcolica media: 14 % vol.

Produzione media: 5.000 bottiglie

Caratteristiche: rosso rubino con riflessi granato. Eleganti profumi di prugna e amarena sotto spirito, fiori disidratati e finale speziato di tabacco e cioccolato. Dolcezza ben bilanciata, di grande finezza e persistenza

Abbinamento: dessert al cioccolato o con marmellata scura, formaggi erborinati e a lunga stagionatura

Servizio: 14-16 °C. Aprire la bottiglia 1 h prima del servizio

Denomination: Vernaccia di Serrapetrona DOCG

Grape variety: Vernaccia Nera

Vineyard: Croce, Fonte

Training: simple guyot

Yield per hectare: 30 hl

Harvest: manual, second decade of October, selection of bunches for drying

Vinification: natural drying of the total grapes for 3 months, fermentation for 15 days in steel with indigenous yeasts at 24-26 °C

Maturation and aging: 24 months in steel, 36 months in oak, 12 in bottle

Average alcohol content in: 14%ABV

Production: 5.000 bottles

Characteristics: Ruby red with garnet highlights. Rich and intense aromas of dried plum and black cherry, dehydrated flowers and a finish of coffee and chocolate. Well balanced sweetness, great finesse and persistence

Food pairings: chocolate dessert or with dark jam, blue and long-aged cheeses

Serving recommendations: 14-16 °C. Open the bottle 1 h before serving

