



# TERRE DI SERRAPETRONA

*Tenuta Stefano Graidi*

*Unici per natura*

TERRE DA MARE



L'ultimo progetto della Tenuta, un vino rosso giovane, blend di Sangiovese e Vernaccia Nera, nel quale non usiamo né appassimento né maturazione in legno. Il Sangiovese esprime il suo frutto croccante e ingentilisce la sensazione amaricante del tannino della Vernaccia Nera, che apporta la sua caratteristica speziatura. Un vino fresco, nato da vigneti rivolti al mare, da stappare nelle calde sere d'estate

The estate's latest project, a young red wine, a blend of Sangiovese and Vernaccia Nera, in which we use neither appassimento nor maturation in wood. The Sangiovese expresses its crisp fruit and mellows the bitter tannin sensation of the Vernaccia Nera, which brings its characteristic spiciness. A fresh wine, born from vineyards facing the sea, to be uncorked on warm summer evenings



# TERRE DA MARE

www.terrediserrapetrona.it

**Denominazione:** Colli Maceratesi Rosso DOC  
**Vitigni:** Sangiovese, Vernaccia Nera  
**Vigna:** Cognoli, Croce  
**Allevamento:** cordone speronato, guyot semplice  
**Resa per ettaro:** 50 hl  
**Vendemmia:** manuale, prima decade di settembre  
**Vinificazione:** diraspa-piagiatura delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio con lieviti indigeni  
**Maturazione e affinamento:** 3 mesi in acciaio  
**Gradazione alcolica media:** 13,5 % vol.  
**Produzione media:** 6.500 bottiglie  
**Caratteristiche:** Colore rosso porpora, vivo e accattivante. Naso legato al frutto rosso e alla speziatura, fedeli ai vitigni impiegati. La piacevole freschezza e il tannino vibrante, tipici dei vini giovani, sollecitano la beva e lo rendono piacevolmente abbinabile al cibo  
**Abbinamento:** ideale sia con cucina di terra, dai salumi ai primi di carne, che con cucina di mare come polpo alla griglia o con patate, sardoncini a scottadito, impepata di Moscioli (cozze) di Portonovo, stoccafisso o zuppe di pesce  
**Servizio:** 12 - 16 °C in base agli abbinamenti di cibo. Servire più fresco con cucina di mare

**Denomination:** Colli Maceratesi Rosso DOC  
**Grape variety:** Sangiovese, Vernaccia Nera  
**Vineyard:** Cognoli, Croce  
**Training:** spurred cordon, simple guyot  
**Yield per hectare:** 50 hl  
**Harvest:** manual, from mid-September to the second ten days of October  
**Vinification:** de-stemming of grapes, fermentation in steel tanks with indigenous yeasts  
**Maturation and aging:** 3 months in steel  
**Average alcohol content in:** 13,5% ABV  
**Production:** 6.500 bottles  
**Characteristics:** vivid, captivating red-purple colour. Nose linked to red fruit and spice, true to the grape varieties used. The pleasant freshness and vibrant tannin, typical of young wines, stimulate the drinkability and make it pleasantly combinable with food  
**Food pairings:** ideal with both land-based cuisine, from cured meats to meat dishes, and with seafood cuisine such as grilled octopus or octopus with potatoes, Moscioli (mussels), stockfish or fish soups  
**Serving recommendations:** 12 - 16 °C depending on food pairings. Serve cooler with seafood cuisine

