



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidi

COLLEQUANTO



Il vitigno è il senso di questo vino. Lasciare che la Vernaccia Nera si manifesti nei suoi sentori caratterizzanti di frutta rossa e speziatura. La minima percentuale di appassimento aiuta il processo di maturazione in legno grande della trama tannica, accentuata anche dalla verticale acidità. Un vino godibile subito.

The grape variety is what this wine is all about. Allow the Vernaccia Nera to manifest itself in its characterising aromas of red fruit and spice. The minimum percentage of drying helps the process of maturation in large wood of the tannic texture, also accentuated by the vertical acidity. A wine that can be enjoyed immediately.



COLLEQUANTO

www.terrediserrapetrona.it

Denominazione: Serrapetrona DOC

Vitigni: Vernaccia Nera

Vigna: Piccola, Cognoli, Colli

Allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 42 hl

Vendemmia: manuale, seconda-terza decade di ottobre, diradamento estivo

Vinificazione: appassimento naturale di parte delle uve (5% in media) per 2 mesi, diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni per 15 giorni a 24-26 °C

Maturazione e affinamento: 18 mesi in acciaio, 20 mesi in rovere da 50 hl, mesi 6 in bottiglia

Gradazione alcolica media: 13,5 % vol.

Produzione media: 13.000 bottiglie

Caratteristiche: rosso rubino con riflessi granato. Eleganti note speziate di pepe nero, fruttate di prugna e amarene in confettura e floreali di potpourri. Equilibrato, con tannino integrato e aromi persistenti

Abbinamento: primi al ragù, Carbonara, Cacio e pepe, carni grigliate arrosto e in porchetta, zuppe di legumi

Servizio: 16-18 °C

Denomination: Serrapetrona DOC

Grape variety: Vernaccia Nera

Vineyard: Piccola, Cognoli, Colli

Training: simple guyot

Yield per hectare: 42 hl

Harvest: manual, second to third decade of October, after summer thinning

Vinification: natural drying of part of the grapes (5% on average) for 2 months, destemming-crushing of the grapes, fermentation in steel with indigenous yeasts for 15 days at 24-26 °C

Maturation and aging: 18 months in steel, 20 months in 50 hl oak, 6 months in bottle

Average alcohol content in: 13,5% ABV

Production: 13.000 bottles

Characteristics: ruby red with garnet highlights. Elegant spiced notes of black pepper, juicy black cherry and plum jam, a floral hint of potpourri and a balsamic whiff. Very well balanced, with an integrated tannin and a spiced tasty long finish

Food pairings: pasta with meat sauce, Carbonara, Cacio e pepe, roast and grilled meats, legume soups

Serving recommendations: 16 - 18 °C

