



TERRE DI SERRAPETRONA

ROBBIONE



Robusto e corposo, il Robbione è prodotto con la tecnica dell'appassimento naturale. Orgoglio dell'azienda, è la prova che la Vernaccia Nera può competere con vitigni a bacca rossa di fama mondiale.

Full bodied and robust, the Robbione is produced with the traditional technique of the appassimento. Pride and joy of the winery, it is tangible proof that the Vernaccia Nera can compete against international red grape varieties.



ROBBIONE

www.terrediserrapetrona.it

Classificazione: Serrapetrona DOC

Vitigno: 100% Vernaccia Nera

Vigneto: Vigna Piccola e Vigna Colli

Allevamento: Guyot semplice

Vendemmia: Seconda decade di Ottobre, a mano, selezione grappoli, diradamento estivo

Vinificazione: Appassimento naturale, fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio a 24° - 26° C.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 36 mesi in botte di legno di rovere da 25 hl e 12 mesi in bottiglia

Gradazione: (media) 15% vol.

Produzione: (media) 9.000 bottiglie

Caratteristiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo che evoca inizialmente eleganti sfumature balsamiche quali liquirizia e rosmarino. Seguono i sentori di frutti rossi, prugna e amarena. Gusto morbido e vellutato, ben equilibrato, di elevata eleganza e persistenza

Abbinamenti: Selvaggina, carni rosse, brasati, piatti in porchetta, polenta e ossobuco

Suggerimenti: Servire in calice Riedel Bordeaux 416/00, ad una temperatura di circa 18 °C, avendo cura di aprire la bottiglia almeno 1h prima di servirlo o meglio in decanter

Denomination: Serrapetrona DOC

Grape Variety: 100% Vernaccia Nera

Vineyard: Vigna Piccola and Vigna Colli

Training: simple Guyot

Harvest: Second decade of October by hand, after a summer thinning

Vinification: Destemming and pressing of the grapes, 15 day fermentation in steel tanks at a controlled temperature of 24-26°C

Aging: 12 months in steel tanks, 36 months in 25hl oak barrels, and 12 months in the bottle

Alcohol content: (average) 15 % vol.

Production: (average) 9000 bottles

Characteristics: Intense ruby red colour with purple hues. Initial balsamic notes such as liquorice and rosemary. Followed by aromas of red fruit, plums and black cherries. Soft and velvety taste, well balanced, with enhanced elegance and persistence.

Food pairings: Game, red and braised meat, porchetta, polenta and ossobuco

Advice: Serve in a Riedel Bordeaux 416/00 calice at a temperature of 18°C, ensuring that the bottle is opened at least an hour before or use a decanter

