



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì

ROBBIONE



Eleganza, complessità e longevità. Queste le caratteristiche del nostro vino iconico e primo nato, che ha dato il via alla produzione di vini fermi a Serrapetrona. La sua percentuale di appassimento supera sempre il 60%. Un vino che ha bisogno di tempo nelle fasi produttive ma lo restituirà una volta in bottiglia, dando modo di essere dimenticato in cantina e degustato anche dopo molti anni.

Elegance, complexity and longevity. These are the characteristics of our iconic and first born wine, which started the production of still wines in Serrapetrona. Its dried grapes percentage always exceeds 60%. A wine that needs time in the production phases but will give it back once in the bottle, allowing it to be forgotten in the cellar and tasted even after many years.



ROBBIONE

www.terrediserrapetrona.it

Denominazione: Serrapetrona DOC

Vitigni: Vernaccia Nera

Vigna: Piccola, Colli

Allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 38 hl

Vendemmia: manuale, metà ottobre, diradamento estivo

Vinificazione: appassimento naturale di parte delle uve (+60%) per 2 mesi, diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni per 15 giorni a 24-26 °C

Maturazione e affinamento: 24 mesi in acciaio, 36 mesi in rovere da 25 hl e parte in barrique, 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica media: 15% vol.

Produzione media: 9.000 bottiglie

Caratteristiche: rosso rubino con riflessi granato.

Elegante e complesso con frutta sottospirito con sentori di prugna e amarene, fiori appassiti, finale speziato di tabacco e cacao. Avvolgente e vellutato, di elevata eleganza e persistenza

Suggerimento: selvaggina, cacciagione a pelo, brasati e stufati, tartufo bianco, polenta e ossobuco

Servizio: 18 °C in ballon. Aprire la bottiglia almeno 1 h prima del servizio o usare un decanter.

Denomination: Serrapetrona DOC

Grape variety: Vernaccia Nera

Vineyard: Piccola, Colli

Training: simple guyot

Yield per hectare: 38 hl

Harvest: manual, mid-October, summer thinning

Vinification: natural drying of part of the grapes (+60%) for 2 months, destemming-crushing, fermentation in steel with indigenous yeasts for 15 days at 24-26 °C

Maturation and aging: 24 months in steel, 36 months in 25 hl oak and part in barrique, 12 months in bottle

Average alcohol content in: 15 % ABV

Production: 13.000 bottles

Characteristics: ruby red with garnet highlights. Elegant and complex with notes of preserved plum and black cherries, withered flowers and a spicy finish of tobacco and cocoa. Soft and velvety, well balanced elegant and persistent

Food pairings: game, braised or stewed meat, roasted guinea-fow, white truffle, polenta and veal shanks

