



# TERRE DI SERRAPETRONA

*Tenuta Stefano Graidì*

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

**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:** 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

