



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì

TERRE DA MARE



L'ultimo nato in Tenuta, un vino rosso giovane, blend di Sangiovese e Vernaccia Nera, nel quale non usiamo né appassimento né maturazione in legno. Il Sangiovese richiama il sorso ed ingentilisce la Vernaccia Nera che esprime il frutto croccante con il suo tannino caratterizzante, presente ma per nulla amaro. Un vino fresco, nato da vigneti rivolti al mare, da stappare nelle calde sere d'estate.

The latest Tenuta's wine, a young red, a blend of Sangiovese and Vernaccia Nera, in which we use neither appassimento nor maturation in wood. The Sangiovese draws the sip and softens the Vernaccia Nera, which expresses the crisp fruit with its characterising tannin, present but not at all bitter. 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

