



# TERRE DI SERRAPETRONA

*Tenuta Stefano Graidi*

UNBIANCO



Da circa un ettaro di vigna a Pecorino e Sauvignon Blanc, produciamo il nostro unico vino bianco, nel quale emergono la struttura del Pecorino “dei Monti Azzurri” e i piacevoli profumi del Sauvignon Blanc, arricchiti dalla salinità del terreno e dalla freschezza dei vini prodotti in montagna, propri del terroir di Serrapetrona.

From about an hectare of vineyard planted with Pecorino and Sauvignon Blanc, we produce our unique white wine, in which the structure of Pecorino 'dei Monti Azzurri' and the pleasant aromas of Sauvignon Blanc emerge, enriched by the salinity of the soil and the freshness of the wines produced in the mountains, typical of the terroir of Serrapetrona.



# UNBIANCO

www.terrediserrapetrona.it

**Denominazione:** Marche Bianco IGT

**Vitigni:** Pecorino, Sauvignon Blanc

**Vigna:** Cognoli

**Allevamento:** guyot semplice

**Resa per ettaro:** 40 hl

**Vendemmia:** manuale, prima decade di settembre

**Vinificazione:** diraspa-piagiatura delle uve, breve macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata

**Maturazione e affinamento:** permanenza 3 mesi sulle fecce fini, acciaio

**Gradazione alcolica media:** 14 % vol.

**Produzione media:** 3.000 bottiglie

**Caratteristiche:** giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso, con rimandi floreali di frutta fresca a polpa gialla, corredate da una netta mineralità ed un finale agrumato.

Di buon corpo ed equilibrio, sapido e molto persistente

**Abbinamento:** primi alle verdure, secondi o zuppe di pesce, crostacei, sushi, carni bianche

**Servizio:** 8 – 10 °C in calice ampio

**Denomination:** Marche Bianco IGT

**Grape variety:** Pecorino, Sauvignon Blanc

**Vineyard:** Cognoli

**Training:** simple guyot

**Yield per hectare:** 40 hl

**Harvest:** manual, first decade of September

**Vinification:** destemming and soft pressing, short cryomaceration, soft pressing, static decantation of the must, thermo-controlled fermentation in steel with indigenous yeasts

**Maturation and aging:** 3 months on fine lees, steel

**Average alcohol content in:** 14% ABV

**Production:** 3.000 bottles

**Characteristics:** straw yellow with golden hues. Intense, with floral hints of fresh fruit in yellow flesh with a clear minerality and a citrus finish. Full-bodied, well-balanced, savory and very persistent

**Food pairings:** vegetable starters, main courses or fish soups, shellfish, sushi, white meat

**Serving recommendations:** 8-10 °C in a wide goblet

