



# TERRE DI SERRAPETRONA

VERNACCIANERA



Unico spumante rosso a tre fermentazioni, frutto dell'antica tradizione contadina.

Al vino base si aggiunge d'inverno il vino prodotto da uva dell'appassimento.

The sole Red Sparkling Wine in the World produced after three fermentations following a very ancient tradition from the peasant culture in the Blue Mountains. Although, this wine is 100% from Vernaccia Nera grapes, 40% , at least, are grapes from Appassimento ( drying procedure ) .



# VERNACCIANERA

www.terrediserrapetrona.it

**Classificazione:** Vernaccia di Serrapetrona DOCG

**Vitigno:** 100% Vernaccia Nera

**Vigneto:** La Croce

**Allevamento:** Guyot semplice

**Vendemmia:** Seconda decade di ottobre, a mano, selezione dei grappoli, in parte subito vinificati ed almeno il 40% posto in appassimento naturale in fruttai

**Vinificazione:** prima fermentazione per 10-15 giorni in vasche d'acciaio con temperatura 22° - 24° C, seconda fermentazione in dicembre gennaio dell'uva appassimento, terza fermentazione, in primavera, preparazione della cuvée per la presa di spuma

**Gradazione:** (media) 12% vol.

**Produzione:** (media) 9.000 bottiglie

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino con riflessi violacei, con spuma rossa persistente. Profumo fruttato caratteristico della Vernaccia Nera. Gusto vivace, che si equilibra magnificamente al residuo dolce.

**Abbinamenti:** Tagliere di salumi e formaggi, ideale abbinato ai prodotti locali come il ciauscolo, il pecorino e ai dolci secchi caratteristici della zona.

**Suggerimenti:** Servire in bicchieri a tulipano, ad una temperatura di circa 6-8 °C

**Denomination:** Vernaccia di Serrapetrona DOCG

**Grape Variety:** 100% Vernaccia Nera

**Vineyard:** Vigna La Croce

**Training:** simple Guyot

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

**Vinification:** Destemming and pressing of the grapes, 15 day first fermentation in steel tanks at a controlled temperature of 22-24°C, second fermentation in December-January with grapes from Appassimento and finally third fermentation late in Spring season to prepare the sparkling wine with Martinotti method.

**Alcohol content:** (average) 12% vol.

**Production:** (average) 9.000 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 sparkling persistence.

**Food pairings:** cold cuts, porchetta and cheese

**Advice:** Serve in a tulip glass at a temperature of 6° - 8° C.



Terre di Serrapetrona Società Agricola Semplice

Via Colli, 7/8 - 62020 Serrapetrona (Mc) Italy Tel. +39 0733 908329