



# TERRE DI SERRAPETRONA

*Tenuta Stefano Graidi*

*Unici per natura*

BLINK



Se gli americani dicono "quick as a wink" noi diciamo "veloce come un battito di ciglia... e finisce la bottiglia!" perché il nostro spumante Brut Rosé, dura il tempo di un occholino! Da salasso di uve autoctone di Serrapetrona una bollicina rosa, dalla spuma fine e con note fragranti, di media struttura e una beva piacevolissima, perfetta dall'aperitivo al pasteggio

If the Americans say "quick as a wink", we say "quick as the blink of an eye... and the bottle ends!" because our Brut Rosé sparkling wine lasts as long as a wink! From local grape of Serrapetrona, this lively pink bubbly, with fine bubbles and fragrant notes, of medium structure and a very pleasant drinkability, perfect from aperitif to dine



# BLINK

www.terrediserrapetrona.it

**Denominazione:** Spumante Brut Rosè

**Vitigno:** uva autoctona di Serrapetrona

**Vigna:** Colli

**Allevamento:** guyot semplice

**Resa per ettaro:** 45 hl

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

**Vinificazione:** pigiatura soffice, da salasso di uva autoctona di Serrapetrona, decantazione statica del mosto, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni per 15 giorni a 15-16 °C, presa di spuma con fermentazione lenta in autoclave per 60 giorni

**Maturazione e affinamento:** permanenza 6 mesi sulle fecce fini

**Gradazione alcolica media:** 12 % vol.

**Produzione media:** 3.300 bottiglie

**Caratteristiche:** brillante, rosa tenue ramato con perlage fine e vivace. Piacevoli sentori di piccola frutta rossa, lampone e fragola, accompagnati da una rosa in chiusura. Fresco e subito sapido, di bella struttura e persistente

**Abbinamento:** aperitivi e fingerfood, antipasti di mare, risotto ai funghi o verdure, frittura di pesce, lievitati

**Servizio:** 8 – 10 °C

**Denomination:** Spumante Brut Rosè

**Grape:** local grape of Serrapetrona

**Vineyard:** Colli

**Training:** simple guyot

**Yield per hectare:** 45 hl

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

**Vinification:** soft pressing, from the local grape variety of Serrapetrona, static decantation of the must, fermentation in steel with indigenous yeasts for 15 days at 15-16 °C, prise de mousse with slow fermentation in autoclaves for 60 days

**Maturation and aging:** 6 month on fine lees

**Average alcohol content in:** 12% ABV

**Production:** 3.300 bottles

**Characteristics:** brilliant, pale coppery pink, fine and zesty perlage. Pleasant notes of small red fruits, raspberry and strawberry with a hint of rose in closing. Refreshing and soon sapid, good structure and length

**Food pairings:** aperitifs and fingerfood, seafood, mushroom or vegetables risotto, "Fritto misto", pizza

**Serving recommendations:** 8-10 °C

