



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì

Unici per natura

MAREMOSSO



Leggermente mosso come l'acqua del mare quando si increspa arrivando a riva, questo vino bianco, novità 2026 della Tenuta, stravolge l'idea di vino da uve rosse: ottenuto da Sangiovese, il colore è giallo tenue brillante e il grado alcolico estremamente contenuto. Sorprende con il suo delicato pétillant; ideale per le giornate estive in giardino e sotto l'ombrellone

Gently rippling like the sea when it laps softly against the shore, this white wine is the Estate's 2026 news, which turns the concept of a wine from red grapes: made from Sangiovese, the colour is a bright light yellow and the alcohol content extremely low. It surprises with its delicate effervescence and it is ideal for summer days in the garden or at the beach



MAREMOSSO

www.terrediserrapetrona.it

Denominazione: Marche Bianco IGT

Vitigni: Sangiovese

Vigna: Croce

Allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 60 hl

Vendemmia: manuale, metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni a temperatura controllata

Maturazione e affinamento: permanenza 2 mesi sulle fecce fini

Gradazione alcolica media: 11,5% vol.

Produzione media: 6.500 bottiglie

Caratteristiche: brillante, giallo tenue con effervescenza vivace. Accattivanti sentori di fiori bianchi, erbe di campo e sbuffi balsamici. Leggermente frizzante e dalla beva agile

Abbinamento: stuzzichini, aperitivi, fingerfood, preparazioni vegetali, formaggi freschi

Servizio: 8 - 10 °C

Denomination: Marche Bianco IGT

Grape variety: Sangiovese

Vineyard: Croce

Training: spurred cordon

Yield per hectare: 60 hl

Harvest: manual, mid-September

Vinification: de-stemming of grapes, soft pressing, static decantation of the must, fermentation in steel with indigenous yeast

Maturation and aging: 2 months on fine lees

Average alcohol content in: 11,5% ABV

Production: 6.500 bottles

Characteristics: Brilliant, pale yellow colour with a lively effervescence. Enticing hints of white flowers, herbs and balsamic notes. Slightly sparkling and agile palate

Food pairings: snacks, appetisers, finger food, vegetarian dishes, fresh cheeses

Serving recommendations: 8 - 10 °C

