



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidi

VERNACCIANERA



Unico. Questo spumante rosso è il solo al mondo ad essere prodotto con tre fermentazioni. Il disciplinare prevede un minimo di uve da appassimento del 40% ma nel nostro caso è sempre il 50. In passato, la terza fermentazione avveniva spontaneamente in bottiglia, con l'aumento delle temperature in primavera. Oggi, il processo è stato modernizzato grazie al metodo Martinotti.

Unique. This red sparkling wine is the only one in the world to be produced with three fermentations. The regulation requires a minimum use of drying grapes of 40% but in our case it is always over 50. In the past, the third fermentation took place spontaneously in the bottle as temperatures rose up in the spring. Today, the process has been modernised thanks to the Charmat method.



VERNACCIANERA

Secca/Dry

www.terrediserrapetrona.it

Denominazione: Vernaccia di Serrapetrona DOCG

Vitigni: Vernaccia Nera

Vigna: Croce

Allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 40 hl

Vendemmia: manuale, due passaggi: selezione grappoli per appassimento nella prima decade di ottobre, poi seconda decade a completamento

Vinificazione: diraspa-pigiatura, prima fermentazione post-vendemmiale per 10-15 giorni in acciaio con lieviti indigeni a 22-24 °C, appassimento naturale di parte delle uve (+50%) per 2 mesi, seconda fermentazione dell'uva passita a dicembre-gennaio, terza fermentazione con metodo Martinotti 2 mesi

Maturazione e affinamento: acciaio

Gradazione alcolica media: 12,5 % vol.

Produzione media: 6.500 bottiglie

Caratteristiche: rosso rubino con riflessi violacei, perlage persistente. Intense note vinose, di frutta rossa fresca e speziatura di chiodo di garofano. Gradevolmente abboccato, morbido, fruttato e sapido

Abbinamento: tagliere di salumi e formaggi, antipasti di terra, primi di pasta ripiena in brodo, carni bollite, fritto misto marchigiano

Servizio: 8 – 10 °C

Denomination: Vernaccia di Serrapetrona DOCG

Grape variety: Vernaccia Nera

Vineyard: Croce

Training: simple guyot

Yield per hectare: 40 hl

Harvest: manual, two passages: bunch selection for drying on second ten days of October, then all grape

Vinification: de-stemming-crushing, first post-harvest fermentation for 10-15 days in stainless steel with indigenous yeasts at 22-24 °C, natural drying of part of the grapes (+50%) for 2 months, second fermentation of the raisins in December-January, fermentation with the Charmat method 2 months

Maturation and aging: steel

Average alcohol content in: 12,5% ABV

Production: 6.500 bottles

Characteristics: ruby red with violet hues, persistent perlage. Intense vinous notes of fresh red fruit and clove spice. Pleasantly sweet, soft, fruity and savoury

Food pairings: charcuterie and cheese board, earthy hors d'oeuvres, stuffed pasta in broth, boiled meats, mixed fried food from the Marche region

Serving recommendations: 8-10 °C

