



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì

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

