



TERRE DI SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì
Unici per natura

UNBIANCO



Da circa un ettaro di vigna a Pecorino e Sauvignon Blanc, produciamo il nostro unico vino bianco, nel quale emergono la struttura del Pecorino “dei Monti Azzurri” e i piacevoli profumi del Sauvignon Blanc, arricchiti dalla salinità del terreno e dalla freschezza dei vini prodotti in montagna, propri del terroir di Serrapetrona

From about an hectare of vineyard planted with Pecorino and Sauvignon Blanc, we produce our unique white wine, in which the structure of Pecorino 'dei Monti Azzurri' and the pleasant aromas of Sauvignon Blanc emerge, enriched by the salinity of the soil and the freshness of the wines produced in the mountains, typical of the terroir of Serrapetrona



UNBIANCO

www.terrediserrapetrona.it

Denominazione: Marche Bianco IGT

Vitigni: Pecorino, Sauvignon Blanc

Vigna: Cognoli

Allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 40 hl

Vendemmia: manuale, prima decade di settembre

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

Maturazione e affinamento: permanenza 3 mesi sulle fecce fini, acciaio

Gradazione alcolica media: 13,5 % vol.

Produzione media: 3.000 bottiglie

Caratteristiche: giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso, con rimandi floreali di frutta fresca a polpa gialla, corredata da una netta mineralità ed un finale agrumato. Di buon corpo ed equilibrio, sapido e molto persistente

Abbinamento: primi alle verdure, secondi o zuppe di pesce, crostacei, sushi, carni bianche

Servizio: 8 – 10 °C in calice ampio

Denomination: Marche Bianco IGT

Grape variety: Pecorino, Sauvignon Blanc

Vineyard: Cognoli

Training: simple guyot

Yield per hectare: 40 hl

Harvest: manual, first decade of September

Vinification: destemming and soft pressing, short cryomaceration, soft pressing, static decantation of the must, thermo-controlled fermentation in steel with indigenous yeasts

Maturation and aging: 3 months on fine lees, steel

Average alcohol content in: 13,5% ABV

Production: 3.000 bottles

Characteristics: straw yellow with golden hues. Intense, with floral hints of fresh fruit in yellow flesh with a clear minerality and a citrus finish. Full-bodied, well-balanced, savory and very persistent

Food pairings: vegetable starters, main courses or fish soups, shellfish, sushi, white meat

Serving recommendations: 8-10 °C in a wide goblet

