



TERRE DI SERRAPETRONA

SOMMO



Vino passito di grande spessore, frutto dell'attento e meticoloso lavoro in vigna e in cantina. La lunga permanenza nel "fruttaio", l'attento e periodico controllo dei grappoli, rende l'appassimento delle uve un passaggio peculiare nella vinificazione di questo prodotto.

"Vino passito" of great character, it is the result of meticulous work in both the vineyard and the cellar. The long drying period of the grapes, coupled with an emphasis on quality control, makes the "appassimento" a peculiar step in the making of this wine.



SOMMO

www.terrediserrapetrona.it

Classificazione: IGT Passito Marche Rosso

Vitigno: 100% Vernaccia Nera

Vigneto: Vigna Croce, e Vigna La Fonte entrambe nel comune di Serrapetrona

Allevamento: Guyot semplice

Vendemmia: Seconda decade di Ottobre, a mano, selezione grappoli, diradamento estivo

Vinificazione: Appassimento naturale, fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura di 24-26°C

Affinamento: 36 mesi in legno di rovere e 12 mesi in bottiglia

Gradazione: (media) 14% vol.

Produzione: (media) 5.000 bottiglie

Caratteristiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo che evoca inizialmente eleganti note di frutta e fiori appassiti insieme a sentori di prugna e amarena sottospirito. Seguono i sentori speziati, con un finale di note di tabacco e cioccolato. Gusto morbido e vellutato, ben equilibrato, di elevata eleganza e persistenza.

Abbinamenti: Grande vino da meditazione, eccellente se bevuto solo. Speciale se abbinato con formaggi a muffa o con dolci al cioccolato, crostate alla frutta rossa, pasticceria secca

Suggerimenti: Servire in calice ad una temperatura di circa 16-17°C avendo cura di aprire la bottiglia 1 h. prima di servirlo

Denomination: IGT marche Rosso

Grape Variety: 100% Vernaccia Nera

Vineyard: Vigna Croce and Vigna La Fonte, both under the domain of the town of Serrapetrona

Training: Simple Guyot

Harvest: Second decade of October, by hand, after a summer thinning

Vinification: Traditional "appassimento", destemming and pressing of the grapes, 15 day fermentation in steel tanks at a controlled temperature of 24-26°C.

Aging: 36 months in oak wood and 12 months in the bottle

Alcohol content: (average) 14 % vol.

Production: (average) 5000 bottles

Characteristics: Ruby red colour with purple hues. Initial aromas reminiscent of dried fruits and flowers, coupled with plums and marasca cherries. Followed by spiced notes, with a finale of tobacco and chocolate. Soft and velvety taste, well balanced, with enhanced elegance and persistence

Food pairings: Great meditation wine, excellent if served on its own. Special when paired with blue-veined cheese, chocolate desserts, red fruit tarts and traditional dried biscuits

Advice: Serve in a calice at a temperature of 16-17°C, ensuring that the bottle is opened at least an hour before

