



TERRE DI SERRAPETRONA



Waarschapsstraat 1c
1382 EG Weesp
Nederland

contrada Fornaci Sabine, 7
62020 Belforte del Chienti (MC)
Italia

+31 294 26 66 91

www.vinolio-delle-marche.nl
info@vinolio-delle-marche.nl

BLINK IGT MARCHE SPUMANTE ROSATO BRUT

ZONA DI PRODUZIONE *Vigna Serra nel comuni di Serrapetrona*

UVAGGIO *100% Vernaccia Nera*

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA *11,5%*

VINIFICAZIONE *Pressatura pneumatica delle uve in assenza di O₂, permanenza da 4 alle 5 ore con le bucce, fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio a una temperatura controllata di 15°C. doppiO in autoclave per 60 giorni, metodo Charmat lungo a temperature di 15°C.*

CARATTERISTICHE *Colore rosato brillante, tipico velo color cipolla. Bollicine finissime e persistenti. Profumo molto vivace, caratterizzato da note floreali di rosa canina, ciliegie, ribes e fragola. Gusto equilibrato, con un'evidente freschezza dai toni fruttati del lampone.*

ABBINAMENTI *La sua giovinezza e freschezza ne fanno un ottimo vino per aperitivi, ma anche in accompagnamento a molluschi, mitili e crudità di pesce.*

ANNO *2014*

TEMPERATURA DI SERVIZIO ↓ *6° - 8°C*



PRODUCTION AREA *Vigna Sera, located in Serrapetrona*

GRAPE VARIETY *100% Vernaccia Nera*

ALCOHOLIC STRENGTH *11,5%*

WINE PRODUCTION *Pneumatic grapes pressing in absence of O₂, kept for 4-5 hours with the grapes skins, 15 days fermentation in stainless steel tanks at set temperature of 15° C. Thereafter in autoclave for 60 days, long Charmat method at a temperature of 15°C.*

CARACTERISTICS *bright pink colour. Extremely lively smell, characterized by notes of rose hips, cherries, currants and strawberries. Balanced taste, clearly with fresh fruity tones of raspberry.*

COMBININGS *excellent for the aperitif, thanks to its youth and freshness. Well combined also with shellfish and raw fish.*

YEAR *2014*

SERVING TEMPERATURE ↓ *6° - 8°C*



WIJNGAARD *Vigna Sera in de omgeving van Serrapetrona*

DRUIVENSOORT *100% Vernaccia Nera*

ALCOHOLPERCENTAGE *11,5%*

WIJNPRODUKTIE *Druiven worden geperst zonder zuurstof gedurende 4-5 uur met de schillen en gedurende 15 dagen in rvs tanks bij een temperatuur van 15 graden Celsius. Daarna gedurende 60 dagen in een rvs drukvat volgens de Charmat methode bij een temperatuur van 15 graden Celsius.*

KENMERKEN *felle roze kleur, uiterst levendige geur, gekenmerkt door notities van rozebottels, aardbeien, kersen en aalbessen. Evenwichtige smaak, duidelijk met frisse fruitige tonen van framboos.*

BIJPASSENDE GERECHTEN *Als aperatief en ook goed te combineren met schaaldieren en rauwe vis.*

JAAR *2014*

SERVEERTEMPERATUUR ↓ *6° - 8° C*