



TERRE DI
SERRAPETRONA

Tenuta Stefano Graidì

*Unici per natura Tradizionali per storia
Innovativi per cultura*

I NOSTRI VINI SONO PRODOTTI **ESCLUSIVAMENTE**
DALLE NOSTRE UVE

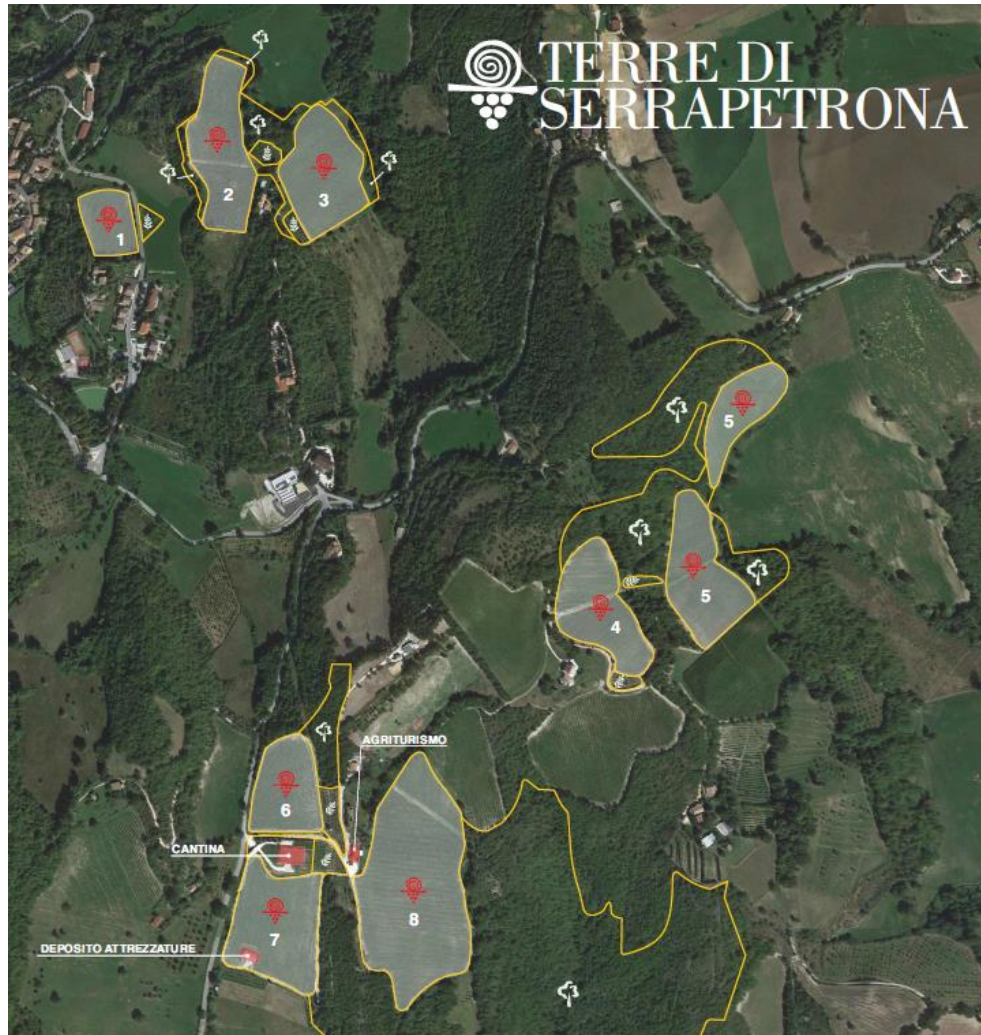
IL TERRITORIO: Serrapetrona



- Zona interna delle Marche ai piedi dei Monti Sibillini
- Altitudine media dei vigneti 500 metri s.l.m.
- Pendii ripidi, scavati e scoscesi, esposti a Sud-Est
- Suolo **marnoso-calcareo** con argilla bianca e fine, ricco di scheletro pietroso
- Clima alto-collinare con elevate **escursioni termiche**
- Esposizione al mare Adriatico



LA TENUTA: viticoltura integrata



La coltivazione della vite in Tenuta, e più in generale a Serrapetrona, è inserita naturalmente nel territorio.

Il nostro vigneto di 17,5 ettari è suddivisi in 8 appezzamenti, circondati da boschi, prati e ruscelli, che contribuiscono a preservare la biodiversità.

| VIGNETI | BOSCO |
|---------------------------|---------|
| 1 <i>Vigna Piccola</i> | |
| 2 <i>Vigna pozzo</i> | |
| 3 <i>Vigna Colli Nord</i> | |
| 4 <i>Vigna Castagneto</i> | |
| 5 <i>Vigna Croce</i> | |
| 6 <i>Vigna Colli</i> | |
| 7 <i>Vigna La Fonte</i> | |
| 8 <i>Vigna Cognoli</i> | |
| | OLIVETI |
| | |

LA CANTINA: Terre di Serrapetrona - *Tenuta Stefano Graidi*



- Primo impianto dei vigneti e costruzione della cantina alla fine degli anni Novanta
- Dal 2016 la Famiglia Graidi si impegna a valorizzare la Vernaccia Nera e il suo tradizionale metodo di lavorazione, l'appassimento
- Viticoltura “eroica”, le cui lavorazioni sono svolte quasi esclusivamente a mano, data la conformazione dei ripidi pendii che ospitano i vigneti



I VITIGNI



Vernaccia Nera: la nostra uva

- Rappresenta oltre l'80% del nostro vigneto
- Vitigno autoctono selezionato nei secoli dai contadini, in relazione alle condizioni pedoclimatiche della zona
- Maturazione tardiva, vendemmia a metà-fine ottobre, tannini vigorosi, buccia spessa ideale per il processo di l'appassimento
- Limitata diffusione: 37 km² intorno al Comune di Serrapetrona (MC)



**Gli altri vitigni che coltiviamo:
Sangiovese, Pecorino e Sauvignon Blanc**



LA PRODUZIONE: sostenibile e biologica

ECOFRIENDLY 2018

LA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA PREMIA
L'AZIENDA **TERRE DI SERRAPETRONA**
PER IL SUO IMPEGNO
NELLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



Il rispetto nei confronti dell'ambiente, dei collaboratori, della comunità locale e dei consumatori ci spinge da sempre a lavorare in maniera sostenibile, attraverso pratiche quali l'uso di energie rinnovabili, il riciclo dell'acqua e l'agricoltura biologica, promossa da quasi la totalità dei produttori in zona.



I VINI: senza appassimento



UNBIANCO



BLINK



TERRE DA MARE

I VINI: con appassimento



COLLEQUANTO



ROBBIONE



VERNACCIANERA
Secca



VERNACCIANERA
Dolce



SOMMO

UNBIANCO: l'unico bianco



PRODUZIONE

- Marche Bianco IGT
- Pecorino, Sauvignon Blanc
- Resa in vino per ettaro 40 hl
- Alcol 14 %
- Vendemmia manuale
- Criomacerazione e decantazione statica del mosto
- Fermentazione a temperatura controllata
- Affinamento sulle fecce fini 3 mesi

ABBINAMENTI

- Brodetto all'anconetana
- Stoccafisso alla marchigiana
- Frittura dell'Adriatico
- Fava 'ngreccia
- Lasagnetta alle verdure

CARATTERISTICHE

Vista: Giallo paglierino con riflessi dorati

Naso: Intenso, con rimandi floreali di frutta fresca a polpa gialla, corredati da una netta mineralità ed un finale agrumato

Bocca: Di buon corpo ed equilibrio, sapido e molto persistente

BLINK: la bolla rosa da Vernaccia Nera



PRODUZIONE

- Vino Spumante Brut Rosè
- Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 40 hl
- Alcol 12 %
- Vendemmia manuale
- Vinificazione in bianco e decantazione statica del mosto
- Fermentazione a temperatura controllata
- Affinamento sulle fecce fini 6 mesi
- Presa di spuma metodo Martinotti 2 mesi

ABBINAMENTI

- Aperitivi e fingerfood
- Antipasti di mare
- Primi di pesce
- Risotto ai funghi
- Frittura dell'Adriatico
- Pizza, focacce e lievitati salati

CARATTERISTICHE

Vista: Brillante, rosa tenue ramato con perlage fine e vivace

Naso: Piacevoli sentori di piccola frutta rossa, lampone e fragola, accompagnati da una rosa in chiusura

Bocca: Fresco e subito sapido, di bella struttura e persistente

TERRE DA MARE: l'ultimo rosso



PRODUZIONE

- Colli Maceratesi Rosso DOC
- Sangiovese, Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 50 hl
- Alcol 13,5 %
- Vendemmia manuale da metà settembre a metà ottobre
- Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni
- Maturazione mesi 3 in acciaio

ABBINAMENTI

- Salumi e antipasti misti
- Primi con sughi di carne
- Carne bianca grigliata
- Cucina marchigiana di mare: sardoncini scottadito, sarde alla beccafico, polpo alla griglia o con patate, impepata di Moscioli di Portonovo, Brodetti

CARATTERISTICHE

Vista: Rosso porpora

Naso: Piacevoli frutto rosso e speziatura, tipici dei due vitigni.

Bocca: La caratteristica freschezza e il tannino vibrante, sollecitano la beva e lo rendono piacevolmente abbinabile al cibo.

L'APPASSIMENTO: il *nostro* appassimento



L'appassimento legato tradizionalmente alla Vernaccia Nera è definito *naturale*. Il suo scopo infatti, è far sì che l'uva possa proseguire nella sua maturazione anche dopo la raccolta, affinché i tannini, diversamente astringenti e amari, possano ammorbidirsi.

Durante la vendemmia selezioniamo i grappoli migliori e li riponiamo nelle cassette, poi accatastate nel fruttajo, la stanza dedicata all'appassimento. Qui le uve sostano dai due ai tre mesi, in base al vino a cui sono destinate e prima della vinificazione vengono ricontrollate, per verificare che siano integre e sane.

COLLEQUANTO: l'espressione del vitigno



PRODUZIONE

- Serrapetrona DOC
- Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 42 hl
- Alcol 13,5 %
- Vendemmia manuale metà ottobre
- Fermentazione 15 giorni in acciaio con lieviti indigeni
- Appassimento naturale 2 mesi (5%)
- Maturazione 18 mesi in acciaio + 24 in rovere da 50 hl + 6 in bottiglia

ABBINAMENTI

- Carni grigliate
- Costolette d'agnello fritte
- Coniglio arrosto
- Piccione ripieno al forno
- Spaghetti alla carbonara
- Lenticchie di Castelluccio
- Lumachelle di Urbino

CARATTERISTICHE

Vista: Rosso rubino

Naso: Eleganti note speziate di pepe nero, fruttate di prugna e amarene in confettura e floreali di potpourri

Bocca: Equilibrato, con tannino integrato e aromi persistenti

ROBBIONE: l'interpretazione della cantina



PRODUZIONE

- Serrapetrona DOC
- Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 35 hl
- Alcol 15 %
- Vendemmia manuale a metà ottobre
- Fermentazione 15 giorni in acciaio con lieviti indigeni
- Appassimento naturale 2 mesi (~50%)
- Maturazione mesi 24 in acciaio + 36 in rovere da 25 hl + 12 in bottiglia

ABBINAMENTI

- Filetto di manzo Stroganoff
- Faraona arrosto
- Cacciagione di pelo
- Coniglio in porchetta
- Brasato
- Tartufo bianco di Acqualagna

CARATTERISTICHE

Vista: Rosso rubino con riflessi granato

Naso: Elegante e complesso con frutta sottospirito con sentori di prugna e amarene, fiori appassiti, finale speziato di tabacco e cacao

Bocca: Avvolgente e vellutato, di elevata eleganza e persistenza

LA DOCG: un patrimonio unico al mondo



La *Vernaccia Nera di Serrapetrona DOCG* è l'unico spumante rosso al mondo, che prevede la *tripla fermentazione* delle uve.

Le stesse infatti, vengono vinificate:

1. subito dopo la vendemmia
2. al termine del processo di appassimento
3. in autoclave per la presa di spuma

In passato la terza fermentazione avveniva spontaneamente in bottiglia, con l'aumento delle temperature in primavera e a seconda del grado zuccherino residuo, può essere prodotto in versione secca o dolce.



VERNACCIANERA: la Secca



PRODUZIONE

- Vernaccia di Serrapetrona DOCG
- Spumante Secco
- Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 40 hl
- Alcol 12,5 %
- Vendemmia manuale
- Fermentazione vino base in acciaio per 15 giorni con lieviti indigeni
- Appassimento naturale in cassetta per 2 mesi
- Presa di spuma con metodo Martinotti

ABBINAMENTI

- Tagliere di salumi
- Antipasti di terra
- Primi di pasta ripiena in brodo
- Risotti di terra
- Bolliti misti
- Fritto misto all'Italiana

CARATTERISTICHE

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei con perlage persistente

Naso: Intense note vinose e di frutta rossa fresca

Bocca: Gradevolmente abboccato, morbido, fruttato e sapido

VERNACCIANERA: la Dolce



PRODUZIONE

- Vernaccia di Serrapetrona DOCG
- Spumante Dolce
- Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 40 hl
- Alcol 12 %
- Vendemmia manuale
- Vinificazione con appassimento naturale
- Tripla fermentazione a temperatura controllata
- Presa di spuma con metodo Martinotti

ABBINAMENTI

- Dolci natalizi e pasquali
- Cicerchiata e altra pasticceria frita
- Crostata ai frutti rossi
- Pasticceria secca
- Castagne arrosto

CARATTERISTICHE

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei con perlage persistente

Naso: Intense note vinose e di frutta rossa fresca

Bocca: Piacevolmente dolce, rotondo, fruttato e sapido

SOMMO: il passito per eccellenza



PRODUZIONE

- Marche Rosso Passito IGT
- Vernaccia Nera
- Resa in vino per ettaro 22,5 hl
- Alcol 14,5 %
- Vendemmia manuale a metà ottobre
- Fermentazione 15 giorni in acciaio con lieviti indigeni
- Appassimento naturale 3 mesi
- Maturazione mesi 24 in acciaio + 36 in rovere + 12 in bottiglia

ABBINAMENTI

- Salame di cioccolato
- Base di Sablè al cioccolato Manjari
- Copertura di cremoso al "Majari"
- Cioccolato fondente
- Torta pere e cioccolato
- Formaggi erborinati e a lunga stagionatura

CARATTERISTICHE

Vista: Rosso rubino con riflessi granato

Naso: Eleganti profumi di prugna e amarena sotto spirito, fiori disidratati e finale speziato di tabacco e cioccolato

Bocca: Dolce e ben bilanciato, di elevata finezza e persistenza

I RICONOSCIMENTI:



v i t a e
La Guida
Vini 2024

tttt



VINIBUONI
D'ITALIA



EDIZIONE 2024

**TERRE DI SERRAPETRONA
TENUTA STEFANO GRAIDI**

SERRAPETRONA DOC COLLEQUANTO 2017 ★★★★★

SERRAPETRONA DOC ROBBIONE 2016 ★★★★★

MARCHE IGT ROSSO PASSITO SOMMO 2014 ★★★★★

guida **Vinibueni d'Italia** nella sezione dedicata
ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni



90

90

94

91

91

93

The WineHunter Award

2023

excellence is an attitude

Terre di Serrapetrona - Tenuta
Stefano Graidi

2017 Collequanto Serrapetrona DOC



Merano 2023, Helmut Koecher

The WineHunter

Stefano Graidi



The WineHunter Award

2023

excellence is an attitude

Terre Di Serrapetrona - Tenuta
Stefano Graidi

2016 Robbione Serrapetrona DOC

Merano WineFestival
since 1992



Merano 2023, Helmut Koecher

The WineHunter

Stefano Graidi



www.terrediserrapetrona.it

TI ASPETTIAMO IN CANTINA!



Vieni a scoprire le nostre esperienze!



**Terre di Serrapetrona
Discovery**



**Vernaccia Nera di
Serrapetrona Experience**



**Tenuta Stefano Graidì
Full Immersion**

Prenota la tua visita, saremo felici di raccontarti la nostra storia, il territorio e la Vernaccia Nera, ritrovandoli nel calice di vino che degusterai, ammirando il vigneto e il paesaggio tutt'intorno

TI RINGRAZIAMO PER L'ATTENZIONE!



Sulla Vernaccia Nera:

"Già mi emoziona scriverne, immagina l'assaggio... Gran vino, degno di cru, degno di fama: colore rosso porporino, caratteristico personale sui generis largo e continuo bouquet, sapore dolce e tuttavia elegante, che va attenuandosi, sempre più spirituale, in bottiglia."

Lugi (Gino) Veronelli

Terre di Serrapetrona – Tenuta Stefano Graidì

Via Colli 7/8 - 62020 Serrapetrona (MC) Italia - Tel: +39 0733 908329

info@terrediserrapetrona.it - www.terrediserrapetrona.it