

Serrosé

Marche Rosato IGT

ORIGINE DEL NOME

Il nome nasce dall'unione di 'Serrapetrona', territorio della Vernaccia Nera, con 'rosé', a richiamare il vino rosato, e 'osé', che significa audace, sottolineando la novità e la sperimentazione nelle tecniche di vinificazione.

TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

VITIGNO

Vernaccia nera 100%

VIGNETO e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

- Impianto 2019 con sistema di allevamento Guyot
- Terreno franco argilloso, altitudine compresa tra 320 e 370 m s.l.m.
- 4.000 piante per ettaro con doppia esposizione
- Tecnica di potatura Simonit & Sirch

EPOCA DI VENDEMMIA

- Prima decade di settembre
- Raccolta manuale scalare per preservare acidità naturale e aromaticità del vitigno

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

- Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati del solo mosto fiore privo delle bucce a temperatura controllata
- Affinamento di 8 mesi in acciaio con batonnage mensile

PRODUZIONE 2024

4.500 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Colore:** rosa intenso con riflessi aranciati
- **Bouquet:** sentori di rosa canina, ciclamino, ciliegia, fragola, amarena e agrumi dolci
- **Al palato:** grande personalità, equilibrio, morbidezza e un leggero accenno tannico caratteristico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C o 16-18°C



VERSER
CANTINA E VIGNETI

Serrosé

Marche Rosato IGT

ORIGIN OF THE NAME

The name comes from the combination of “Serrapetrona”, the home of Vernaccia nera, and “rosé”, evoking the rosé wine style, as well as “osé”, meaning bold, highlighting the novelty and experimentation behind the winemaking techniques.

TYPE

Still rosé wine

GRAPE VARIETY

100% Vernaccia nera

VINEYARD AND VINE TRAINING SYSTEM

- Planted in 2019 with a Guyot training system
- Clay loam soil, at an altitude between 320 and 370 m a.s.l.
- 4,000 vines per hectare with dual exposure
- Simonit & Sirch pruning technique

HARVEST PERIOD

- Early September
- Manual, selective harvesting to preserve the grape variety's natural acidity and aromatic character

WINEMAKING AND AGING

- Soft pressing, fermentation with selected yeasts of free-run must only, without skins, at controlled temperature
- Aging for 8 months in stainless steel with monthly bâtonnage

2024 PRODUCTION

4,500 bottles

ALCOHOL CONTENT

12.5% ABV

SENSORY CHARACTERISTICS

- **Color:** deep pink with orange highlights
- **Bouquet:** notes of rosehip, cyclamen, cherry, strawberry, sour cherry, and sweet citrus fruits
- **On the palate:** great personality, balance, softness, and a light characteristic tannic touch

SERVING TEMPERATURE

8–10°C or 16–18°C

