

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