

SERPRINO

COLLI EUGANEI DOC SERPRINO FRIZZANTE

VITIGNO	100% glera
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Prima settimana di settembre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5°/ 6°
GRADAZIONE	11%
DENOMINAZIONE	Di origine controllata

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta e una volta arrivata in cantina viene diraspata e pressata sofficemente mediante una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi e il mosto pulito viene fatto fermentare a temperatura controllata di 17° C.

Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione che avviene in apposite vasche chiamate autoclavi, dove raggiunge la pressione voluta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino tipico dei Colli Euganei, Colore giallo paglierino con contenuti riflessi verdognoli, profumo fruttato, sapore fresco, piacevolmente frizzante. Per la sua freschezza è il classico vino da fuori pasto, ideale anche come aperitivo. Si abbina agli antipasti magri ed alle preparazioni di pesce.