



Serprino

Colli Euganei DOC Frizzante



DENOMINAZIONE	Denominazione di Origine Controllata
ZONA DI PRODUZIONE	Monte Venda / Boccon di Vò
VITIGNI	100% Glera
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Marna Euganea, calcareo
ESPOSIZIONE	Est
ALTITUDINE	100 mt. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina
ETA' MEDIA DELLE VITI	20 anni
PRODUZIONE ANNUA	85 q.li / ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda settimana di settembre
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura di 16-18°C
PRESA DI SPUNTA	In autoclave per 2 mesi
BOTTIGLIE ANNO	2000 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO	11,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
BOTTIGLIA	750 ml

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso la frutta gialla e il glicine, in bocca brioso, giocoso e fresco.

Ottima alternativa al classico Prosecco, esprime al meglio l'identità dell'uva Glera sui Colli Euganei. Un eccellente aperitivo e si sposa bene con il pesce crudo ma anche cotto. Ottimo compagno di una giornata con gli amici su un prato in mezzo ai colli!

