



SERPRINO

FRIZZANTE COLLI EUGANEI DOC



AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	calcareo e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	120 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Glera
ANNATA:	2021
GRADO ALCOLICO:	11,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Il Serprino è un prodotto tipico dei Colli Euganei che la nostra azienda produce ormai da tre generazioni. La varietà Serprina (Glera) si contraddistingue per la produzione di uve con grande patrimonio acido, spiccata mineralità e sapidità, caratteristiche portanti del territorio vulcanico da cui ha origine. Si presta quindi ad essere vinificato per ottenere delle basi spumante/frizzante di alta qualità.

Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata molto delicatamente, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto.

La fermentazione avviene a 14/15°C in vasche d'acciaio e dura circa 8 giorni.

FRIZZANTATURA:

Post fermentazione il vino subisce 2/3 travasi, dopodiché inizia un breve affinamento sulle fecce fini grazie alle quali amplificherà le note floreali, la mineralità e la sapidità. Verso il mese di dicembre/gennaio si avvia il processo di frizzantatura con il metodo Martinotti, attraverso il quale viene raggiunta la pressione di 2,5 bar e un residuo zuccherino di 12 g/l.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: note intense di frutta a polpa bianca e gialla, fiori d'acacia e leggere sensazioni minerali

GUSTO: al palato il vino si presenta fresco, pieno, dotato di grande persistenza e sapidità

ABBINAMENTI:

Grazie alla sua freschezza e alla bollicina delicata, risulta perfetto sia come aperitivo sia a tutto pasto. Si abbina bene con antipasti a base di salumi e formaggi, con piatti a base di carni bianche e anche con preparazioni più delicate, quali pesce e crostacei.

E per qualcosa di sorprendente? Provatelo con salvia e fiori di zucca fritti!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO

Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - info@vignavecchiawine.it - Cell. 340 7284540 - www.vignavecchiawine.it