

QUOTA 101

SERPRINO

Colli Euganei DOC
2017



100 % Glera
(già denominato Prosecco,
localmente chiamato Serprino)



PERLAGE
Fine e leggero



VENDEMMIA		Raccolta manuale a metà settembre con selezione dei grappoli.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. In conversione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Diraspatura e pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato, decantato e fermentato a temperatura controllata (17 gradi circa). Seconda fermentazione: in dicembre il vino pulito viene fatto rifermentare in autoclavi dopo aggiunta di lieviti e zucchero per portare la pressione a circa 2 atmosfere.
COLORE		Giallo paglierino scarico con venature verdognole.
PROFUMO		Fresco di frutta bianca, come mela e pera.
GUSTO		Leggermente abboccato al gusto con un finale acidulo e fresco.
ABBINAMENTI		Vino da aperitivo e da antipasto. Accompagna pesci o primi piatti leggeri.
GRADO ALC. 11%	ACIDITÀ TOT. 6 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 11 gr/l