

SERPRINO MILLESIMATO

COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE DOC EXTRA DRY

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Serprina

Altimetria s.l.m.: 150-250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Età delle viti: 15-20 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Fine agosto, inizio settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 11% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 6,00 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: 14 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente

Profumi: Sentori floreali e fruttati, sentori freschi di fiori bianchi, acacia, frutta esotica

Sapore: Ha spuma cremosa, fresco, abbastanza sapido, finemente minerale, finale morbido, equilibrato

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: Pigiadiraspatura, abbattimento temperature del mosto, pigiatura soffice, illimpidimento del mosto, controllo temperature di fermentazione, filtrazione

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: Presa di spuma metodo Charmat lungo