

SERPRINO BRUT NATURE

COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE DOC BRUT NATURE

Terreno e forme d' allevamento

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

Uve: Serprina

Altimetria s.l.m.: 250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord

Età delle viti: 20 anni

Densità di impianto: 4800 ceppi/ha

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine agosto, inizio settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 11,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 6,20 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: 0 g/l

Caratteristiche organolettiche

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

Profumi: Sentori floreali, freschi di fiori bianchi e frutta a polpa bianca

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

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