



VIGNA RÒDA

Serprino Frizzante Extra Dry



Tipologia

Serprino Frizzante Extra dry

Giacitura esposizione

Ovest

Natura dei terreni

Franco-Argillosa

Anno di impianto

1985

Sistema di allevamento

Doppia Cappuccina

Resa uva per ettaro

120 Q.li

Uvaggio

Glera 100%

Vinificazione

L'uva raccolta viene pigiata nel più breve tempo possibile per evitare fermentazioni anomale, segue una leggera pressatura e l'abbattimento della temperatura a circa 18° C per consentire di mantenere intatti gli aromi, una decantazione statica e poi l'inoculo dei lieviti selezionati per svolgere la fermentazione alcolica, il vino rimane stoccato a freddo in serbatoi di acciaio fino alla presa di spuma che darà vita al prodotto finale.

Note gustative

Vino limpido dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta fine e delicato, con sentori di mela golden, ananas e banana; in bocca è frizzante e morbido.

Da Accompagnare

È un vino molto versatile, si sorseggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati si consiglia di servire a 8/10°C

Alcol

11.00 % vol