

REBÉGOLO

COLLI EUGANEI DOC SERPRINO

ORIGINE DEL NOME

Rebégolo, in dialetto Veneto, indica un fanciullo che non sta mai fermo, vivace, curioso, un po' ribelle, proprio come il nostro Serprino

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Serprino frizzante

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Nord - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna - Alluvionale

ANNO DI IMPIANTO

1985

DENSITÀ VIGNETO

3800 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Glera

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta viene pigiata nel più breve tempo possibile, segue una leggera pressatura e l'abbattimento della temperatura a circa 18°C.

A seguire 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

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 45 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

11% alcol - 11g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

ABBINAMENTI

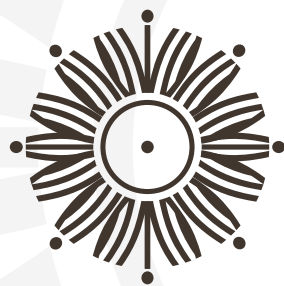
Vino molto versatile, si sorreggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati

BOTTIGLIA

Dede scura / Tappo in sughero microgranulo / tappo raso / legatura a spago

Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /

piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA