

Tenuta Monte San Giorgio

SERPRINO



DENOMINAZIONE

Colli Euganei Denominazione di Origine Controllata Serprino.

ZONA DI PRODUZIONE

Italia, regione Veneto, provincia di Padova, comune di Cervarese Santa Croce
Uve provenienti dal vigneto "Natio"

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Medio impasto
Vigneto in pianura

VITIGNO

Serprino (biotipo del Glera) 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

RESA PER ETTARO

120 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

VENDEMMIA

Meccanica, nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura; pressatura soffice; flottazione; fermentazione alcolica a temperatura controllata tra 16 e 18°C in vasca di acciaio inox. Affinamento nel periodo invernale. Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat fino al raggiungimento di 2,5 atm. imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino con caratteristici riflessi verdognoli.
PROFUMO: fresco, fruttato con note di mela, pera e banana.
SAPORE: allegro, minerale, equilibrato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol: 11,0 % Vol.
Acidità totale: 6,00 g/l

ABBINAMENTO

Per la sua freschezza è ideale come aperitivo. Si accompagna ad antipasti magri e alle preparazioni leggere di pesce di mare e d'acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C