

# SERAFINO

## Bianco Igt Veneto





# S

# E

# R

# A

# F

# I

# N

# O

## Bianco Igt Veneto

**Nome** Serafino  
**Classificazione del vino** Bianco Igt Veneto  
**Varietà/Uvaggio** Garganega 40% - Sauvignon 40% - Chardonnay 20%  
**Comune di Produzione** Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici  
**Bottiglie prodotte** 6.000 da 0.750 lt

**Il vigneto**  
*Nome* - Casara Roveri, Ca' Fischele  
*Età delle viti* - 22 anni - 30 anni  
*Terreno* - Calcareo per Chardonnay e Sauvignon, vulcanico per Garganega  
*Esposizione* - sud-sud/est  
*Altimetria* - Collina 100/130 mt slm  
*Densità di impianto* - 4.500 viti/ ha  
*Sistema di allevamento* - Pergoletta speronata con orientamento dei filari nord-sud  
*Carico di gemme* - 16 per ceppo  
*Resa per ettaro* - 85 quintali  
*Coltivazione* - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**  
Metà settembre e metà ottobre, a mano in cassoni

**Vinificazione**  
*Breve descrizione:* Dopo la diraspatura, viene effettuata una criomacerazione a 5°C. per 12 ore e in atmosfera inerte; successiva pressatura soffice delle uve, sedimentazione statica a bassa temperatura, e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati.  
*Vasche di fermentazione* - Acciaio  
*Temperatura fermentazione* - 16° C  
*Durata della macerazione* -  
*Durata della fermentazione* - 15 gg  
*Periodo di maturazione* - 5 mesi circa, in vasche di acciaio  
*Epoca di imbottigliamento* - metà marzo

**Dati analitici del prodotto**  
*Acidità totale*- 6,2 g/l  
*Ph* - 3,21  
Estratto secco tot. g/l 26  
Grado alcolico, % - 12,50  
Zuccheri riduttori, g/l - 5,7  
SO2 Totale, mg/l - 85  
SO2 Libera, mg/l - 25

**Caratteri organolettici**  
Colore giallo paglierino; Profumo tipicamente varietale, caratteristico di peperone verde, ortica e agrumi;  
Sapore persistente, equilibrato e di buon corpo

**Capacità di invecchiamento**  
3-4 anni

**Gastronomia**  
Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente primi e secondi piatti di pesce e crostacei.

*Con alcuni piatti vicentini...*  
Risotto alle ortiche e bruscandoli o erbe di primavera, tagliatelle con fiori di zucca e scampi.

**Servizio**  
*Temperatura* -10°-13°C.; stappare pochi minuti prima del servizio