

SERRAI EXTRA DRY Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



0.75 L

Serrai è la zona di produzione di questo eccellente Prosecco Superiore di Valdobbiadene, precisamente alle pendici delle colline di Vidor.

Zona contraddistinta da un terreno su substrato che varia dai conglomerati, alle marne ed alle siltiti.

La raccolta si effettua verso la fine del periodo di vendemmia, nei primi giorni di ottobre.

Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva Prosecco. Si ottiene un vino che si caratterizza per la piacevole fragranza fruttata.

ZONA DI ORIGINE Colline di Vidor.

VITIGNI 85% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera, 5% Verdiso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA Fine settembre, inizio ottobre.

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5%

GRADAZIONE ZUCCHERINA 16 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 6,1 grammi litro.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE 87 mg/l.

COLORE Brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini.

PERLAGE Fine e persistente.

PROFUMO Fruttato di pera William, meletta (piccole mele verdi), fiori di calla e campanula.

SAPORE È un vino con una buona armonia tra la percezione di dolcezza e di acidità, unite ad una leggera sapidità, che caratterizza un vino di corpo. È persistente il piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI INDICATIVI Risotto ai frutti di mare e punte d'asparago verde, cappa santa fasciata in Crudo di Sauris e scottata al forno, bocconcini di pancetta stufata e prugne secche appassiti al forno.

SERVIZIO Va servito ad una temperatura di 8° C.