GIACOMO
SALMASO

COLLI EUGANEI SERPRINO FRIZZANTE DOC

UVA UTILIZZATA

Serprina
(l'unico biotipo della Glera coltivato su suolo vulcanico, uva caratterizzata da grappoli piramidali allungati di grandi dimensioni, dotati di ali, con acini rotondi e di forma regolare)

ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei Colli Euganei

GRADAZIONE ALCOLICA

11 - 11.5 % vol, variabile in base all'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato lungo

Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, viene condotta una seconda fermentazione in autoclave a 16 -20° per trenta giorni circa, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione

Il Serprino è un bianco frizzante (sovrapressione di 2,5 bar max) dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ricorda la mela verde, la pesca, la pera, i frutti tropicali. In bocca appare di buona freschezza acidula, salino, minerale e di persistente aromaticità, di estrema piacevolezza gustativa.

Abbinamenti

Vino estremamente versatile, che si presta a tutte le occasioni. Perfetto come aperitivo, si sposa con verdure fritte, antipasti leggeri di pesce, crostacei, risotti alle erbette, spuncetti alla veneta.

Azienda Agricola Giacomo Salmaso
Via Granze Destra 34 - Montegrotto Terme (35036), Padova (IT)
tel: 049 794 124 - email: info@vinisalmaso.it - sito: www.vinisalmaso.it
P.I. 03957910288