



SERPRINO

Colli Euganei Serprino Frizzante

Si ipotizza che il vitigno Prosecco, di origine carsiche con il nome di Pucino e vino prediletto dall'imperatrice Livia (moglie dell'imperatore romano Augusto), si sia spinto verso i Colli Euganei dove è denominato Serprino. Dall'omonima uva nasce un vino frizzante, fresco, piacevolmente aromatico. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso il frutto è delicato con piacevoli ricordi di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, ananas. In bocca senti una struttura morbida e fresca che ne fa un vino eclettico, di facile beva. A 8° è un classico da aperitivo, ottimo con antipasti magri, primi leggeri e piatti di pesce in genere.



Tipologia: Colli Euganei Serprino
Gradi alcolici: 11°
Anno d'impianto: 2002
Sesto d'impianto: 2,6 x 0,8
Forma di allevamento: Guyot
Resa: 100 q/ha
Raccolta: Inizio Settembre
Uve: Glera
Affinamento: Acciaio
Zona di produzione uve: Comune di Rovolon

Da servire fresco a 8°