

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

COLLI EUGANEI SERPRINO

Non è dato sapere se il Prosecco, denominato Serprino nei Colli Euganei, sia arrivato prima qui o nei colli di Conegliano dopo la sua probabile origine in Istria. Certo è che resta un intramontabile jolly a tavola e in qualsiasi occasione per la sua frizzante aromaticità, integrata in una struttura morbida e fresca che ne fa il bianco più beverino della serie. Origina da poco più di 1 ha di vigneto a Faedo, sul Monte Venda, per circa 10.000 bottiglie prodotte.

Commenti:

Giallo paglierino, profuma tipicamente di mela con sfumature che ricordano la pera e la pesca; è fresco, leggero e di gradevolissima beva. spassoso e festante con la frittata di bruscandoli e carletti (erbe primaverili).



VINO

Denominazione	Colli Euganei Serprino DOC frizzante
Annata	2011
Uve	Serprina
Tenore Alcolico	11 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 10.000

VIGNETO

Ubicazione	Comune di Cinto Euganeo, località Sottovenda
Superficie in ettari	1.5
Tipo di terreno	marne euganee mediamente argillose, fresche e di media fertilità
Esposizione/Altitudine	Sud-Est a 90-200 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Guyot
Densità viti (piante/Ha)	da 2500 a 4500
Età media delle viti	20 anni
Resa uva per HA in Kg	10.000
Epoca di vendemmia	fine settembre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO

Fermentazione in	acciaio inox
Controllo temperatura di fermentazione	Sì a 16/17° C
Durata fermentazione e/o macerazione	in bianco per circa 15 giorni con lieviti selezionati (il 20% circa del mosto viene conservato filtrato dolce, a 0° C, per la successiva presa di spuma)
Affinamento	in serbatoi di acciaio inox fino all'elaborazione finale del vino prima dell'imbottigliamento (mediamente sei mesi dalla vendemmia)
Modalità di stabilizzazione	fisica con l'applicazione del freddo
Conservazione	si consiglia il consumo nei primi 12-18 mesi per cogliere appieno l'espressione aromatica. Da conservare in luogo fresco 12-15° C evitando sbalzi termici