



SERPRINO

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità donano ai vini frizzanti vivacità, finezza e piacevolezza gustativa.





SERPRINO DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Serprino
Gradazione alcolica	11%
Zona di produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC del parco naturale dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e alluvionale, argilloso
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Serprina (Glera) in purezza 100%
Vendemmia	Settembre
Tipologia del prodotto	Vino frizzante
Caratteristiche visive	Giallo paglierino con sfumature verdi, spuma bianca ed evanescente
Profumo	Fruttato
Sapore	Fresco e armonico
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Si beve con facilità se servito come aperitivo ed eccellente in antipasti a base di pesce, ottimo anche a tutto pasto con cibi non particolarmente impegnativi
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it
www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI