



# SERPRINO SPUMANTE BRUT

Denominazione di Origine Controllata

*La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine vulcanica. I rilievi separati da fresche vallate, l'esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi.*

*Grazie a queste peculiarità i vini spumanti spiccano per profumi fruttati, talvolta aromatici e per piacevole briosità.*





## SERPRINO SPUMANTE BRUT DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Serprino Brut
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
Elaborazione	Presatura di spuma in grandi recipienti chiusi a temperatura controllata
Tipologia del prodotto	Vino spumante del tipo aromatico Brut
Caratteristiche visive	Giallo paglierino - perlage fine e persistente - schiuma evanescente
Profumo	Fine con sentori di frutta
Sapore	Asciutto e di buon equilibrio
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 6 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale come aperitivo con antipasti o durante il pasto
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 9,5 Kg



**CANTINA  
COLLI  
EUGANEI**

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](http://www.cantinacolliuganei.it)



CANTINACOLLIEUGANEI