



La Tordera

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Serrai Extra Dry



Serrai, è la zona di produzione di questo eccellente Prosecco Superiore di Valdobbiadene, precisamente nella pendici delle colline di Vidor. Zona contraddistinta da un terreno su substrato che varia dai conglomerati, alle marne ed alle siltiti.

La raccolta si effettua verso la fine del periodo di vendemmia, nei primi giorni di ottobre.

Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva Prosecco. Si ottiene un vino dotato di una piacevole fragranza fruttata.

COLORE

È brillante, giallo paglierino con riflessi verdolino.

PERLAGE

È fine.

PROFUMO

Fruttato di pera William, Meletta (piccole mele verdi), fiori di calla e campanula.

SAPORE

È un vino con una buona armonia tra la percezione di dolcezza e di acidità, unite da una leggera sapidità, che caratterizza un vino di corpo. È persistente il piacevole retrogusto fruttato.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

80 mg/l

SUGGERIMENTI

Esaltato da un risotto ai frutti di mare e punte d'asparago verde, cappa santa fasciata in Crudo di Sauris e scottata al forno, Bocconcini di pancetta stufata e prugne secche appassite al forno.

SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 8° C, in una flûte per i brindisi.

ZONA ORIGINE

Colline di Vidor.

VITIGNI

80% Glera, 10% Bianchetta, 5% Verdiso, 5% Perera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Dal 1 al 10 ottobre.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50 %

GRADAZIONE ZUCCHERINA

16 grammi litro.

ACIDITÀ TOTALE

5.90 grammi litro.



l 0,75



l 1,50