

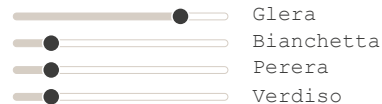


## SERRAI - EXTRA DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG

Komplexer Charakter, ideal zum Aperitif

**Anbaugebiet/Weingut:** An den Hängen der Hügel von Vidor, einer der 15 Gemeinden der DOCG-Regelung  
**Weingutfläche:** 3.6 ha  
**Höhe:** 200 m ü. NHN  
**Bodenart:** Heterogene Kiesel, leicht erodierbar  
**Lage und Ausrichtung:** Hügel mit Südlage.



**Reberziehung:** Doppelstreckbogen  
**Durchschnittliches Weinbergalter:** 60 Jahre  
**Ertrag:** 135 Doppelzentner/ha  
**Traubenlese:** Ende September.  
**Herstellverfahren:** Der Vorlaufmost entsteht durch weiche Pressung der Trauben und wird unter genauer Temperaturkontrolle verarbeitet, um das Aroma der Glera-Traube unverändert zu erhalten.  
**Schaumbildung:** 4 Wochen.

**Alkohol:** 11,5 % Vol.      **Zucker:** 14.5 g/l  
**Gesamtsäure:** 5.6 g/l      **Schwefeldioxid:** 90/95 mg/l (max. zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

- Farbe:** Kristallklar, strohgelb mit grünlichen Reflexen.
- Perlage:** Fein und anhaltend.
- Geruch:** Fruchtig nach Williams-Birne, Calla-Blüten und Glockenblume.
- Geschmack:** Wein mit einer ausgewogenen Harmonie in der Wahrnehmung von Süße und Säure, die in Kombination mit einer leichten Würzigkeit dessen Fülle unterstreichen. Anhaltender, angenehm fruchtiger Nachgeschmack.
- Empfehlungen:** Risotto mit Meeresfrüchten und den Spitzen des grünen Spargels. Jakobsmuschel in Rohschinken von Sauris, im Ofen überbacken. Gedünstete Speckhäppchen mit im Ofen getrockneten Pflaumen.
- Serviertemperatur:** 8 °C
- Glas:** Für Weißwein, mit weitem Glasrand.
- Lagerung:** Kühl und dunkel bei einer Höchsttemperatur von 18 °C lagern.
- Interessantes Detail:** Der Name dieses Weins vom Serrai-Weingut wird vom Begriff „pollaio“ (Hühnerstall) abgeleitet; er stammt vom Weingut in der Nähe des alten Geburtshauses der Familie Vettoretti.

Die uneingeschränkte Liebe zur Natur in jeder einzelnen Flasche.

Erlesen zu risotto mit Meeresfrüchten und Grünspargelspitzen

Unsere Flaschen sind für minimale Umweltbelastung konzipiert



0,75L



NATURAL  
BALANCE

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S.  
DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

**Rechtssitz** Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy  
**Kellerei und Büros** Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italy  
**Kontakt** Tel. +39 (0)423 985362 info@latordera.it - www.latordera.it