



## Poggio Bracco

# Serprino frizzante Colli Euganei DOC

Questo vino è ottenuto da uva serprina vendemmiate manualmente nel mese di settembre, anticipata rispetto alla completa maturazione per garantire un buon livello di acidità. La pigiatura avviene nel più breve tempo possibile dalla raccolta per mantenere intatti tutti delicati profumi del frutto, successivamente il mosto viene abbattuto fino a una temperatura di 10 gradi a cui segue la pressatura soffice delle uve ed una decantazione statica a freddo nei serbatoi di acciaio. La presa di spuma è effettuata con il metodo chermat con rifermentazione in autoclave per 50 giorni con lieviti selezionati a basse temperature.

Il colore è limpido, giallo verdolino brillante e una bollicina fine. Il suo profilo è delicato ma complesso con spiccati sentori di pera, mela Golden, ananas e banana. In bocca si distingue immediatamente per la grande bevibilità ottenuta dall'equilibrio tra la sapidità data dal terreno vulcanico dei Colli Euganei e l'effervescente struttura. È ottimo per l'aperitivo molto versatile a tutto pasto con piatti dal profumo e dal gusto delicati, sia con i primi che con il pesce.

12

<b>Denominazione</b>	Serprino vino DOC Colli Euganei
<b>Gradazione alcolica</b>	11%
<b>Zona di produzione</b>	Colli Euganei, Veneto, Italia
<b>Tipologia di terreno</b>	Argilloso, calcareo, ricco di scheletro
<b>Sistema di allevamento</b>	Doppio capovolto
<b>Uve</b>	Sprino
<b>Vendemmia</b>	I primi di settembre a mano
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante con perlage fine
<b>Profumo</b>	Delicato profumo spiccato di pera e mela golden, ananas e banana
<b>Sapore</b>	Fresco e piacevole, effervescente, profumato e resistente
<b>Temperatura di servizio</b>	Si consiglia di servire a una temperatura di 8° - 10° C
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Aperitivo, molto versatile, ottimo con pesce
<b>Disponibile</b>	In versione da bottiglia singola ed in versione da 6 bottiglie