



Vino spumante - Serra Dry

Allevamento: Pergola

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 40.000

Raccolta: Prima settimana di settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 2 mesi sui lieviti con frequenti rimontaggi

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero

Alcol: 12 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3,2

Residuo zuccherino: Dry

Colore: Brillante giallo paglierino tenue

Olfatto: Fresco, note fruttate mature di agrumi e frutto della passione

Gusto: Abbastanza fresco e morbido con un perlage che asseconda l'equilibrio di un vino che ama anche piatti fritti e saporiti

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che si trova a suo agio con fritti e tendenza dolce quindi prosciutto crudo, melone e gnocco fritto

Abbinamenti naturalistici: La grotta della poesia (LE)

