



# SERPRINO FRIZZANTE COLLI EUGANEI DOC



# LA COSTA

## SERPRINO FRIZZANTE COLLI EUGANEI DOC

- Vitigno** Serprino 100%
- Cenni Storici** Le uve Serprino, da sempre coltivate sui Colli Euganei, dal punto di vista viticolo sono uguali e quindi considerate sinonimo dell'uva Prosecco. Numerose ricerche effettuate non sono riuscite con certezza a identificare la vera patria, ma è certo che il nome di questo vitigno è stato dato dall'omonimo paese vicino a Trieste, dove veniva chiamato inizialmente Glera. Nel paese di Prosecco, pur vantando i natali di questo vitigno, oggi non è più presente se non molto limitatamente. Altra cosa certa è che l'uva Serprina viene coltivata da immemore tempo sui pendii degli euganei e che quindi possa essere considerata a tutti gli effetti uva autoctona dei Colli Euganei. Comunque sia, l'uva Serprina ha trovato sui Colli Euganei un'invidiabile e particolare habitat dove esprime alti livelli qualitativi.
- Vinificazione** La raccolta dell'uva avviene leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione dato che la gradazione alcolica del vino base non supererà i 10,5° alcolici. Le uve arrivate in cantina vengono diraspate e raffreddate fino a una temperatura di 7-8 gradi. Pressate sofficemente mediante una pressa pneumatica, il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18-20° C. Mediante costanti e accurati controlli si valuta se necessita di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione che avviene in apposite vasche chiamate autoclavi, dove raggiunge la pressione voluta.
- Ettari coltivati** 6 ha
- Terreno** Pedecollinare costituito da marne calcaree
- Tipologia** Frizzante bianco
- Degustazione** Profilo aromatico fresco e leggiadro con sensazioni che ricordano un bouquet floreale e note di frutta e agrumi. Il vino è come il profumo spensierato, piacevole e fresco. Propone gli stessi requisiti del prosecco spumante accompagnati da una spumosità più dolce.
- Abbinamento consigliato** In qualsiasi momento da solo. Come aperitivo e antipasti di pesce crudo. Da merenda con salumi e formaggi leggeri
- Temperatura di servizio** Da servire a 8°C

VITIVINICOLA LA COSTA SOC. AGR. DEI F.LLI FACCHIN S. S.

Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195  
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - internet: www.vinilacosta.it