



## SERRAI - EXTRA DRY

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Personalità completa

**Origine:** da vigneti altamente vocati della denominazione scelti tra quelli che danno le espressioni più complete di pienezza gusto-olfattiva

**Vitigno:** Glera

**Esposizione:** diverse, da sud-est a sud-ovest

**Sistemi di allevamento:** a filare, piante di diverse età

**Resa:** 135 q/ha

**Periodo Raccolta:** mese di settembre

**Vinificazione:** l'uva viene rapidamente portata in cantina, pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

**Alcool:** 11% vol

**Residuo zuccherino:** 14 - 15 gr/l

**Acidità totale:** 5.5 - 6 gr/l

**Colore:** giallo paglierino, brillante

**Perlage:** grana fine, spuma cremosa e persistente

**Profumo:** fruttato, con note di mela e pera mature

**Sapore:** in bocca ritorna il fruttato, morbido e piacevole

**Abbinamenti:** grazie alla sua delicatezza e morbidezza, si abbina bene con le carni bianche, i formaggi freschi e i risotti con crostacei o frutti di mare

**Servizio:** 6° - 8°C, in calice a tulipano o flute ampio

**Conservazione:** conservare in luogo fresco e buio

**Formati:** 0,75L

**Curiosità:** Serrai è frutto di una cuvée selezionata, assemblata con cura alla fine dell'inverno per esaltare al massimo i profumi e gli aromi del vino. Un'arte che combina tradizione e tecnica per regalare un'esperienza unica di degustazione

#### Riconoscimenti:



The Drink Business - Prosecco Masters GOLD 2024



3 viti - Guida AIS Vitae La Guida Vini 2024



2 Bicchieri Rossi - Vini d'Italia Gambero Rosso 2024



3,5/4 rosoni - Guida Vinetia 2024, AIS Veneto