



*Serre Millesimato*  
*Spumante Dry*

---





## *Serre Millesimato*

### *Spumante Dry*

Vino giovane e di tendenza, con un aspetto giallo paglierino scarico accompagnato da una spuma brillante, cremosa, perlage fine e persistente. Importanti profumi fruttati freschi con vivi sentori esotici ne creano il ricco bouquet aromatico. Si presenta al palato gradevolmente soffice e cremoso, invita al brindisi. Decisamente indicato come aperitivo moderno, altrettanto intrigante nei fine pasto assieme ai vari tipi di dessert.

Dati tecnici : alcol 11% v/v ; zuccheri 30 g/l ; pressione 5 bar a 20°C

Temperatura di servizio: 6-8° C, avendo cura di stappare con delicatezza

Uve: 90 Glera, 10% altri vitigni aromatici

Zona di produzione: vigneti delle colline trevigiane

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 15-20°C con lieviti selezionati.

La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

*Vino giovane e di tendenza, con un aspetto giallo paglierino scarico accompagnato da una spuma brillante, cremosa, perlage fine e persistente. Importanti profumi fruttati freschi con vivi sentori esotici ne creano il ricco bouquet aromatico. Si presenta al palato gradevolmente soffice e cremoso, invita al brindisi. Decisamente indicato come aperitivo moderno, altrettanto intrigante nei fine pasto assieme ai vari tipi di dessert.*

*Dati tecnici : alcol 11% v/v ; zuccheri 30 g/l ; pressione 5 bar a 20°C*

*Temperatura di servizio: 6-8° C, avendo cura di stappare con delicatezza*

*Uve: 90 Glera, 10% altri vitigni aromatici*

*Zona di produzione: vigneti delle colline trevigiane*

*Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.*

*Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.*

*Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.*

*Vendemmia: ultima decade di settembre*

*Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 15-20°C con lieviti selezionati.*

*La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.*

Spumanti Serre  
Via Casale Vacca, 8  
31030 Combai di Miane - (TV)  
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649  
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com