



SERRE®

Cuvée Valgres

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Extra Dry

.....■

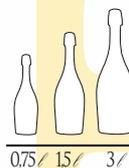




Cuvée Valgres

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Extra Dry



- E' da uve accuratamente selezionate che nasce questo prezioso spumante di colore giallo paglierino scarico con spuma a grana sottile accompagnata da perlage fine e persistente.
- Associa profumi di mela, pera, banana, glicine e gelsomino.
- Vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un lontano sentore di uva passa.
- Ideale come aperitivo, ma anche a fine pasto in particolare con dolci secchi.
- Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.
- Temperatura di servizio: 10-12° C avendo cura di stappare con delicatezza.
- Uve selezionate: 100% Glera selezionate.
- Zona di produzione: ripidi vigneti di Combai.
- 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: le uve provenienti da un singolo vigneto molto ripido, vengono sottoposte a criomacerazione per alcune ore; si prosegue con una apposita vinificazione in bianco con tecnica riduttiva utilizzando particolari lieviti selezionati.
- La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di 12-14° C seguendo la metodologia dello Charmat corto.

- *This precious pale straw yellow coloured sparkling wine is made using only the best grapes from the Valgres plots within the vineyard. The fizziness is small-grained and the perlage is delicate and persistent. Its aroma is a mix of apple, pear, banana, wisteria and jasmine. Its flavour is velvety, wide, creamy with a vague hint of raisins. This wine is very good as an aperitif but also at the end of the meal especially with dry sweets.*

Technical data: alcohol Vol. 11%, sugar content 17 g/l.

Service temperature: 10-12° C.

Selected grapes: 100% selected Glera grapes.

Production area: the steep vineyards of Combai.

Vineyards features: traditional vineyards of the prosecco area, completely placed on the hills facing south. They are cultivated with the traditional double-arched cane system.

Soil: soft, well structured, clayey, with fossil rich, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.

Grape harvest: the last ten days of September.

Vinification: traditional fermentation without the skins with a reductive technique on clean must at a controlled temperature with selected yeasts. The second fermentation takes place in an autoclave at a low temperature of 12-14° C with the short Charmat method.

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