ACQUISTATO IL .....

Spumante Cuvée Brut

Secco, snello e croccante

Con questo vino Serre di Pederiva viene incontro a chi ama il Prosecco e vuole poterlo mettere a tavola ogni giorno. E lo fa con questa Cuvée Brut Serre che, grazie al ridotto contenuto zuccherino, è ideale sia come aperitivo che come vino da pasto. Senza per questo perdere in piacevolezza e in tipicità. Prodotta con uve Glera in purezza provenienti dai vigneti aziendali di Valdobbiadene, questo spumante nasce dalla classica lavorazione a freddo delle uve, seguita da una presa di spuma, ossia dalla fase di spumantizzazione, in autoclave. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro, con evidenti riflessi verdognoli. La spuma che ricopre il calice dopo aver versato è morbida e abbondante, ben sostenuta da un perlage fine e persistente. Al naso sono i profumi fruttati freschi ad emergere fin da subito, seguiti da note di frutti esotici, ananas e banana. Tutti perfettamente riconducibili al vero Prosecco. In bocca è secco, snello e croccante al tempo stesso. Uno spumante che invita al brindisi, ottimo come aperitivo, ma può felicemente essere servito anche per aprire pranzi o cene, sopratutto a base di pesce.

Quella di Serre di Pederiva è una bella storia di famiglia. Una delle tante di emigranti, costrette ad abbandonare le proprie terre per andare a cercare fortuna nel mondo. Ma poi tornati al proprio paese per ri-acquistare le proprie terre e realizzare il sogno di metter su famiglia nei luoghi amati. In questo caso ci troviamo sulle colline di Valdobbiadene e i protagonisti della storia sono Camillo Pederiva e Rosa Mattiola che, nel 1956, riuscirono a coronare il proprio sogno acquistando degli appezzamenti dai conti Brandolini d'Adda intorno a Combai di Miane. Seguirono anni di intenso lavoro per rimodernare i rimettere in ordine i vigneti. Ma oggi, grazie anche all'impegno dei due figli, Luca e Marco, l'azienda ha raggiunto standard qualitativi eccezionali.

La Vigna

Terreno	Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con hp neutro-alcalino
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° c con lieviti selezionati. la presa di spuma avviene in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.
Sensazioni	Gradevolmente soffice e cremoso, invita al brindisi

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821