ACQUISTATO IL .....

Serrai Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2025



Versatile e intrigante

La parola "serrai", nel dialetto trevigiano indica il serraglio, ossia il luogo dove, un tempo, si tenevano gli animali da cortile. Oggi nella zona Serrai, vicino alla casa natale della famiglia Vettoretti e alla cantina La Tordera, si produce uno degli spumanti più versatili della gamma, già premiato dalla critica enologica più esigente. E' il Serrai Extra Dry, frutto di una viticoltura green. Il vigneto si trova sulle pendici delle colline di Vidor, a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. Un'area naturalmente ventilata e soleggiata, dove le uve di Glera, Bianchetta, Verdiso e Perera riescono a giungere a perfetta maturazione, sviluppando aromi fini e intensi. La raccolta delle uve viene eseguita completamente a mano e, per salvaguardare al meglio la sanità dei grappoli, viene rispettata rigorosamente la catena del freddo. In cantina l'aggiunta dei solfiti in fase di fermentazione e limitata al minimo e questo permette la produzione di uno spumante più sano e comunque piacevole. Giallo paglierino brillante, questo interessante Extra Dry ha profumi intensi e gradevoli che richiamano gli agrumi e i fiori freschi. In bocca è piacevolmente morbido e ben bilanciato. Ottimo come aperitivo, è una bollicina versatile e intrigante.

La Tordera è un'azienda vitivinicola familiare che si trova sulle colline di Valdobbiadene. Oggi è gestita da tre fratelli, Renato, Gabriella e Paolo Vettoretti, sostenuti dai genitori Pietro e Mirella. L'azienda, però, risale ai primi del '900, quando il bisnonno Bepi, nel lontano 1918, ha messo a dimora le prime viti ed ha iniziato a curare personalmente il vigneto. Nel 2018 è stato festeggiato questo importante anniversario: "100 anni di Viti e Vita". Il nome "La Tordera" deriva da quello di una una dolce collina nel territorio del Cartizze. Questa collina anticamente ospitava un roccolo, comunemente chiamato Tordera dove, nella stagione autunnale, i tordi scendevano dalle vicine montagne in cerca di cibo tra i filari dei vigneti. Sempre attenti alle innovazioni, a La Tordera non si è mai dimenticato il legame con la terra e le sue tradizioni. Oggi l'azienda agricola cerca una viticoltura sempre più green e in armonia con l'ambiente.

La Vigna

Terreno	ciottoli eterogenei facilmente erodibili
Esposizione	Sud
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	135

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 95%, Bianchetta 5%, Perera 5%, Verdiso 5%
Gradazione	11.5
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature.
Sensazioni	vino con buona armonia tra la percezione di dolcezza e di acidità, che unite ad una leggera sapidità caratterizzano questo vino di corpo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821