



SERRE®



Prosecco Superiore Dry

58

Brut - > Rive di Combai



Prosecco Superiore Dry 58 Brut - > Rive di Combai

Spumante elegante, riservato abitualmente alle tavole della Famiglia Pederiva da più di 58 anni. Colore giallo paglierino con spuma finissima e perlage persistente, profumo aromatico particolare che associa a profumi di mela e pera vari sentori esotici straordinari. Al gusto esibisce cremosità, eleganza e persistenza non comuni con equilibrato retrogusto che richiama le note fruttate.

Ideale come aperitivo, ma può anche accompagnare l'intero pasto soprattutto se a base di pesce, oltre ai vari dolci in chiusura. Intermediario importante di ogni occasione conviviale.

Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 12 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura di servizio: 8-10° C avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve selezionate: 100% Prosecco 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-alcino.

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.

Elegant sparkling wine usually reserved for the Pederiva Family table for over 58 years. It is straw yellow with very fine froth and persistent perlage, and particular aromatic fragrance that relates the different extraordinary exotic scents to apple and pears aromas. Its flavour is uncommonly creamy, elegant and persistent with balanced aftertaste that recalls the fruity nuances.

It is ideal for aperitifs, but it can also be served with the entire meal, mainly if based on fish, in addition to the different desserts to end the meal. It is an important company for every convivial occasion.

Technical data: alcohol Vol. 11%, sugar content 12 g/l; pressure: 5 bar at 20° C.

Service temperature: 8-10° C. Please, uncork carefully.

Selected grapes: 100% selected Prosecco 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 and fossil rich, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.

Grape harvest: the last ten days of September.

Vinification: The grapes coming from one very steep vineyard are subject to cold maceration for some hours. Then, fermentation without the skins is carried out with a reductive technique by using special selected yeasts. The second fermentation takes place in an autoclave at a 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