



*Colsentà*

*Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Dry*

---

  
**SERRE**  
COLSENTÀ  
RIVE DI COMBAI

  
SERRE

  
SERRE

VALDOBBIADENE  
S.p.A.  
  
**SERRE**  
COLSENTÀ  
RIVE DI COMBAI  
PROSECCO  
SUPERIORE

VALDOBBIADENE



*Colsentà*

*Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Dry*

Dalle nostre migliori uve nasce questo Spumante Dry, di colore giallo paglierino scarico con spuma sottile assieme a perlage fine e persistente. Esprime gentilmente vari sentori floreali e fruttati; dalla mela golden alla banana fino al glicine. Gradevolmente amabile e vellutato al gusto, identifica pienamente il Prosecco Serre. Grazioso come aperitivo, si abbina altrettanto perfettamente a fine pasto soprattutto con dolci, anche cremosi.

Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 22 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura di servizio: 8-10° 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 d'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, lieve criomacerazione, fermentazione sul mosto pulito a temperatura controllata e con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura 12-14° C. seguendo la metodologia dello Charmat corto.

*This Dry Sparkling wine is made from our best grapes. It is light straw yellow colored and it has a light froth and a fine and persistent perlage. Its flower and fruit notes recall the golden apple, the banana and the wisteria. Serre Prosecco has a peculiar sweetish and velvety flavour. Good as an aperitif, it can be served at the end of a meal especially with desserts and creamy desserts.*

*Technical data: alcohol Vol. 11%; sugar content 22 g/l; 5 bar pressure at 20° C.*

*Serving temperature: 8-10° C. Please, uncork delicately.*

*Selected grapes: 100% selected Glera grapes.*

*Production area: steep vineyards located in Combai.*

*Vineyards features: classic disetaneous vineyards located in the Prosecco area on south facing hills. The vineyards are cultivated with the characteristic double-arched cane system.*

*Soil: soft, well structured, clayey with skeleton, well endowed with organic substance and neutral-alkaline pH.*

*Grape harvest: last ten days of September.*

*Vinification is the classical one without the skins using reductive techniques and a light cold maceration. The wine is fermented with clean must at a controlled temperature and with selected yeasts. The second fermentation takes place in steel autoclaves at low temperatures 12-14° C with the Charmat method.*

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