



Serenelli Brut

Charmat Lungo

Ubicazione Vigneto

Colline di Cupramontana a 450 mt s.l.m., natura del terreno di medio impasto.

Caratteristiche Uvaggio

Verdicchio 100%.

Vinificazione e affinamento

La raccolta delle uve avviene con un anticipo di 15 gg. Sono pigiate e diraspate e sottoposte ad una pressatura soffice, la fermentazione è termocontrollata. La rifermentazione avviene in autoclave per 6 mesi, segue un affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Dati Analitici

Alcool 12,00% vol

Acidità totale 7,0 gr./l.

Zuccheri residui 7/8 gr./l.

Suggerimenti del Produttore

Vino aperitivo per eccellenza, da abbinare a tutto pasto e consumare entro 2/3 anni ad una temperatura di servizio di 8° C.

