



I VINI DEI COLLI EUGANEI

Serprino

Colli Euganei doc



Con la lavorazione a basse temperature dell'uva autoctona Serprina, progenitrice della Glera, uva base del vino Prosecco, si ottiene questo piacevole vino frizzante.

Terminata la fermentazione alcolica, dopo qualche mese di maturazione, viene condotta una seconda fermentazione in autoclave che sviluppa una leggera pressione.

I profumi freschi e floreali tipici del vitigno ed il gusto leggero, lo rendono un vino particolarmente indicato per l'estate e per l'aperitivo.



100% Glera biotipo Serprina.
Resa media 130 q.li di uva per ettaro.



Controllo della temperatura durante e dopo la vinificazione.
Rifermentazione a bassa temperatura fino a 2,5 atm.



Alc: 11,5%



Bottiglia bordolese da 0,75 l; cartoni da 6/12 bottiglie.



Antipasti di pesce, pizza e primi piatti di verdura.

Borin Vini e Vigne S.s.a. di Gianni dr. Borin & C.

via dei Colli 5 | 35043 Monselice (Pd) Italy | tel. +39 042974384 | fax +39 042975262 | info@viniborin.it | www.viniborin.it