

SERENA

VINO ROSSO DOLCE



Vitigno: Ottenuto dal sapiente assemblaggio delle nostre uve aromatiche Moscato, Brachetto, Freisa e Ancellotta



Terreno: Di origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, giacitura collinare con altitudine di circa 450/500 metri s.l.m. Sistema di allevamento Guyot, circa 6000 ceppi per ettaro con resa uva in vino 75 %. La vendemmia viene effettuata a mano, dopo attenta analisi della maturazione nella prima settimana di settembre.



Gradazione alcolica: 5 % Vol.



Metodo di vinificazione

Le uve vengono raccolte in piccole ceste, pigiate e diraspate, segue una macerazione con le bucce di circa 24-36 ore e poi una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene refrigerato, filtrato e conservato nelle celle frigorifere a 0°C. Quando viene avviata la produzione, il mosto viene trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 20°C. e fatto parzialmente fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati, trasformando così gli zuccheri in alcol. Raggiunti i 4,5 – 5 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata con una refrigerazione a -3°C., in questo modo si ottiene l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e alcol. Segue la filtrazione sterile e l'imbottigliamento a freddo



Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino. Il fascino di Serena risiede nel suo equilibrio: un delizioso gioco di aromi di rosa e note di torta di fragole e rabarbaro che allettano senza sopraffare. I suoi sapori di lampone e ciliegia si fondono in un finale ricco e complesso, accompagnato da una leggera tannicità che equilibra l'aroma dolce e garantisce una piacevole persistenza.



Abbinamenti gastronomici

Ideale per chi è cauto con i vini troppo dolci, Serena è il compagno perfetto per una serie di dessert. Immaginalo insieme a una crostata di frutta, esaltandone i sapori senza sovrastarli. È anche un aperitivo delizioso, pronto per iniziare il tuo pasto con una nota alta. Provalo anche con Prosciutto Crudo, cibi piccanti e sushi. Ideale nella preparazione di cocktail e bevande rinfrescanti e dissetanti.



Temperatura di servizio

Servire a 6-8 °C



Cascina Pian d'Or

Like fresh grapes in a glass