

## SERRE COLSENTÀ PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG DRY

**S**erre Colsentà is een Dry: binnen prosecco de minst droge categorie. Dit relatief hoge restsuikergehalte resulteert in uitbundige aroma's.

Ondanks het restzoet nog steeds een zeer frisse en doordrinkbare wijn. Goede partner van zachte kazen of een niet te zoet dessert.

### Details

Druiven:	100% Glera - officiële naam van de prosecco-druif.
Vinificatie:	De basiswijn wordt gemaakt van druiven uit de 'Rive di Combai' van Serre: een rive is een stuk grond binnen het Valdobbiadene gebied dat erkend is als uitzonderlijk geschikt voor de glera-druif.
Tweede gisting:	Charmat methode.
Suikergehalte:	22 gram/liter
Alcohol:	11% vol.
Druk:	5 bar
Proefnotities:	Bouquet van gele, friszoete appels en een hint van banaan. Goede frisheid in de smaak en opnieuw uitbundig vers fruit.



Prosecco Slijterij

[www.proseccoslijterij.nl](http://www.proseccoslijterij.nl)





## OVER SERRE SPUMANTI

Serre Spumanti is een echt boerenfamiliebedrijf dat centraal gelegen is in het meest heuvelachtige stuk van het Valdobbiadene gebied. Dit is het gebied waar prosecco oorspronkelijk vandaan komt en waar nu nog steeds de hoogste kwaliteit wordt gemaakt. Dit zijn ook de enige wijnen die het predikaat 'Prosecco Superiore DOCG' mogen dragen.

De betekenis van de naam 'Serre' is verbonden met de grond waarop de druiven worden verbouwd. Letterlijk staat de naam voor 'een vallei die zich opent en sluit.' De ligging van deze vallei draagt bij aan bijzondere prosecco's.

Niet voor niets is een groot deel van de wijngaard van Serre aangewezen als 'Rive'. Vergelijk dit met een Grand Cru status.

De vallei waar Serre naar vernoemd is, heeft namelijk de perfecte condities voor Glera, de druif waar prosecco van wordt gemaakt: de heuvels zijn extreem steil en dus vangen de druiven veel zon en zijn er grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Hierdoor kunnen de druiven zich optimaal ontwikkelen.

Dit resulteert in krachtige, uitgesproken wijnen met een uitstekende frisheid.

