

Cascina Pian d'Or

Serena SWEET RED WINE



Vitigno

Moscato, Brachetto e Freisa

Sistema di allevamento e resa

Sistema Guyot, resa di 90-100 q/ha

Vendemmia

I grappoli vengono raccolti a mano, dopo attenta analisi della maturazione, la prima settimana di Settembre.

Gradazione alcolica

Da 5 a 7% Volume

Metodo di vinificazione

Le uve vengono raccolte in piccole ceste, pigiate e diraspate. Si effettua una macerazione con le bucce per circa 24-36 ore per poi passare alla pressatura. Il mosto viene refrigerato, filtrato e messo nelle celle frigorifere a 0° C per lo stoccaggio dove viene mantenuto fino alla fermentazione in autoclave. Qui si aggiungono lieviti selezionati ed il vino viene riscaldato fino a 5/7° C, per poi bloccare la fermentazione con temperature fino a -3° C. "Serena" viene filtrato per abbattere eventuali lieviti ed è pronto per l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

"Serena" è un vino da bere giovane. Grazie ai suoi profumi ed al suo fruttato, è ideale con i dessert, soprattutto a base di frutta, e come piacevole aperitivo.