



PODERI DI SAN PIETRO

Serafina

TIPO DI VINO: Vino Spumante Brut Bianco

NOME / ETICHETTA: Serafina

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Brut Chardonnay

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Marzano, Canggella

ALTIMETRIA: 130 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: terreno profondo composto principalmente da sabbia, argilla e limo, ricco di Sali minerali, calcio e magnesio

VITIGNI: Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2005/2006

RESA: per ettaro 11000 kg; per pianta 2,1 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: Terza settimana di Agosto

METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni

METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspa pigiatura, il pigiato viene raffreddato a 6-8°C e pressato delicatamente. Il mosto fiore ottenuto viene conservato in vasche di acciaio inox termo condizionate per la decantazione delle parti solide per un tempo massimo di 24 ore, al fine di ottenere un mosto limpido

FERMENTAZIONE: in acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 20 giorni

RIFERMENTAZIONE: in autoclave con aggiunta di lieviti

PERIODO DI MATURAZIONE: 3 mesi sui lieviti

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6.30

PH: 3.35

ESTRATTO SECCO: 20 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 1-2 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 6-12 mesi dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000



WINE TYPE: Brut Sparkling Wine

NAME / LABEL: Serafina

CLASSIFICATION: Brut Sparkling Wine

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano

VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Marzano, Canggella

ALTITUDE: 130 mt. above sea level

SOIL PROFILE: deep, sandy clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium, calcium and magnesium

GRAPEVINE VARIETIES: Chardonnay

GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2005 / 2006

YIELD: 11000 kg per ha; 2,1 kg/vine

VINTAGE: Chardonnay grapes are harvested the third week of August

HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggons

WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes go through a heat exchanger and reach temperature of 6-8°C. Grapes are then pressed pneumatically at low pressure. Decantation of solid parts takes place in termoconditioned stainless steel tanks for a maximum of 24 hours in order to obtain a limp must

FERMENTATION: takes place in stainless steel (inox)

FERMENTATION TEMPERATURE: 16°C

FERMENTATION / MACERATION TIME: 20 days

MATURATION TIME: 3 months on yeasts

BOTTLING PERIOD: March

ALCOHOLIC CONTENT: 11.5% vol.

TOTAL ACIDITY: 6.30

PH: 3.35

DRY EXTRACT: 20 gr/l

AGING APTITUDE: 1-2 years

BEST TASTING CURBE: 6-12 months after bottling

N° OF BOTTLES: 20.000