

TENUTA TOVAGLIERI

GOLASECCA – TERRA DEI LAGHI – VARESE

Il Timo Serpillo è un'erba aromatica che cresce spontanea nei terreni secchi e sabbiosi della Tenuta Tovaglieri dove coltiviamo anche il Pinot Nero. Questa uva la cui vendemmia è più impegnativa delle altre viene raccolta, deraspata e pressata in modo soffice per estrarre il succo con quel debole colore rosato che viene fermentato senza vinacce. Alla fine dell'inverno si ottiene il **SERPILLO**, un vino molto profumato, non impegnativo, da bere fresco, che può precedere come aperitivo e poi accompagnare con facilità i piatti di tutti i giorni. Il serpente dell'etichetta rappresenta il nome del vino, ma anche lo spirito "traditore" di questa fresca bevanda che invita all'irrorazione frequente della gola, provocando leggere sensazioni di piacevole smarrimento.



Scheda Enologica

Denominazione	SERPILLO
Zona di produzione	Golasecca – Monte Tabor
Vitigno	Pinot Nero
Altitudine	290 – 300 m s.l.m.
Orientamento dei filari	Nord – Sud
Tipo di terreno	Sabbio-limoso
pH del terreno	4,8 – molto acido
Sistema di coltivazione	Guyot semplice – 1 tralcio di rinnovo
Età dei vitigni	8 – 10 anni
Piante per ettaro	3500
Produzione per ettaro	9 t
Superficie	0,20 ha
Produzione vino media	800 lt
Epoca di Vendemmia	1° decade di settembre
Vinificazione e maturazione	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione	18° C
Lieviti utilizzati	Selezione CRU 611
Colore	Rosato tenue
Profumo	Fruttato
Sapore	“cicca rosa”
Grado alcolico medio	11.5 % vol.
Acidità totale media	5,8 – 6,5 g/l
Temperatura di servizio	7-8 °C
Accostamenti	Si adatta ai sapori delicati dei piatti quotidiani
Tipo di bottiglia	Bordolese bianca 0,75 l
Prezzo bottiglia al pubblico	6 €