



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

NICO
Colli Euganei Serprino DOC
Spumante Extra Dry Millesimato

Vitigno: 100% Glera

Anno del vigneto: 2003

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 15/18

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 2 Kg. (100 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 11,5 % Vol.

Bottiglia: 0,75 l.

Vinificazione: in bianco

Temperatura di fermentazione: 16°C.

Temperatura di servizio: 6°C.

“Nico” bollicine esclusive Colli Euganei.
Il Serprino è da sempre presente nella zona dei Colli Euganei, un vitigno che ha segnato la stroia. Un tempo prodotto per essere consumato come un vino bianco fermo, negli ultimi decenni era preferito nella versione frizzante. Dal 2010 è possibile disciplinare di produzione la versione spumante. Da allora la nostra azienda ha lavorato sodo per arrivare ad avere una bollicina esclusiva “Colli Euganei”. Degustando Nico rimarrete stupiti dalla potenzialità di questo vitigno poco conosciuto e quindi “solo per pochi”.

