Serre di Pederiva, Colsentà: l’eleganza del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Gennaio 2025



Nelle colline di Combai nasce il Colsentà Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, un vino raffinato e versatile. Creato con uve 100% Glera selezionate a mano, questo Prosecco incanta per il suo bouquet floreale e fruttato, il perlage fine e il gusto vellutato. Perfetto per aperitivi o dolci, celebra la qualità e la passione del territorio di Serre di Pederiva.

Tra i profili incantevoli delle colline di **Combai**, dove le vigne si arrampicano sui versanti assolati, nasce il **Colsentà Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry** di **Serre di Pederiva**.
Perfetto per accompagnare momenti romantici, **Colsentà** si rivela una scelta elegante e raffinata. Versatile e intriso di

emozioni, è un vino che celebra l’amore con la stessa passione che **Serre di Pederiva** dedica a ogni bottiglia.

Il segreto di **Colsentà** risiede nelle sue origini: le migliori uve **100% Glera**, selezionate e raccolte esclusivamente a mano, provenienti dai classici vigneti disetanei della zona del **Prosecco**, noti per la loro esposizione ottimale a sud; e una terra ricca e generosa, che offre un terreno morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino, che conferisce a questo spumante il suo carattere inconfondibile.

La vinificazione segue gli alti standard qualitativi della vinificazione classica in bianco, con tecnica riduttiva, fermentazione controllata e presa di spuma in autoclave a bassa temperatura (12-14 °C), secondo la metodologia dello **Charmat corto**.
Il sistema di allevamento è il caratteristico **doppio capovolto**, che esalta la qualità delle uve.

COLSENTÀ – VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY

Con il suo delicato colore **giallo paglierino scarico** e un **perlage fine e persistente**, **Colsentà** seduce al primo sguardo. Al naso, svela un bouquet gentile e armonioso, dove le **note floreali di glicine** si intrecciano ai **sentori fruttati di mela golden**, evocando ricordi di momenti spensierati e romantici.
Gradevolmente **amabile** e **vellutato** al gusto, identifica pienamente il **Prosecco Serre**, e accompagna con eleganza ogni momento speciale.

Grazioso come aperitivo, si abbina magnificamente a fine pasto, soprattutto con dolci, anche cremosi. È uno spumante che trasforma ogni pasto in un ricordo indelebile, per accendere la serata o il brindisi finale per suggellare una cena romantica.

Con una gradazione alcolica del **11% vol.** e un residuo zuccherino pari a **22,0 g/l**, il **Colsentà** viene servito alla temperatura ideale di **6-8 °C**.

Punti chiave

1. **Colsentà è prodotto con uve** 100% Glera selezionate a mano.
2. **Bouquet di glicine e mela golden** con perlage fine e persistente.
3. **Ideale per aperitivi e dolci**, con un residuo zuccherino di 22 g/l.
4. **Esprime la qualità del terroir di Combai** e l’eccellenza di Serre di Pederiva.