

Bollicine d'estate: tre vini per brindare alla bella stagione

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Settembre 2024



Con l'arrivo dei caldi raggi del sole, c'è un'atmosfera di festa nell'aria, e non c'è momento migliore per sollevare un calice e **brindare alla bellezza dell'estate**. Ecco tre vini della cantina **Serre di Pederiva** pronti a rendere ogni aperitivo un'esperienza indimenticabile.

Cuvée Rosé Extra Dry

Questo spumante rosa brillante è un connubio tra **Pinot Nero** e **Raboso**, cresciuti nei **vigneti pianeggianti** di Vittorio Veneto. La fermentazione su mosto pulito e la presa di spuma in autoclave conferiscono **delicatezza** e **morbidezza**, mentre i sentori di **fragola fresca** e **lampone** lo rendono ideale non solo

per un aperitivo, ma anche in accompagnamento a piatti di pesce e risotti di verdure. Presenta un'alcolicità del **12% vol.** e un equilibrio di **17 g/l di zuccheri**, va servito a una temperatura di **6-8°C** per apprezzarne appieno le caratteristiche.

Valgres Gran Cuvée Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Extra Dry

Questo spumante di colore giallo paglierino scarico nasce da uve Glera selezionate e coltivate nei **ripidi vigneti** di Combai. Con profumi di **mela, pera, glicine e gelsomino**, regala un'esperienza sensoriale unica. Al gusto si distingue per la sua **vellutata cremosità** e il suo **finale persistente**. Caratterizzato da un contenuto alcolico dell'**11% vol.** e un bilanciamento di **17 g/l di zuccheri**, è consigliabile servirlo a una temperatura compresa **tra i 6 e gli 8°C**. Perfetto come aperitivo o per accompagnare dolci secchi, è il risultato di una vinificazione attenta e rispettosa delle tradizioni.

Trèsér Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Prodotto esclusivamente con uve **Glera selezionate**, questo Prosecco si distingue per il suo gusto **secco e croccante**. Coltivate nei **ripidi vigneti** di Combai e raccolte a mano, queste uve subiscono una vinificazione in bianco con lieviti selezionati. Con un grado alcolico dell'**11% vol.** e una presenza di **12 g/l di zuccheri**, si consiglia di servirlo a una temperatura di **6-8°C**. Perfetto per un **aperitivo raffinato**, ma anche per aprire pranzi a base di pesce, il suo perlage fine e persistente dona un tocco di **eleganza** ad ogni occasione. Grazie alle sue note di **frutta fresca** è la scelta perfetta per celebrare l'estate in compagnia.

In questa **gioiosa sinfonia** di sapori e profumi, ogni sorso diventa un'**ode alla vita** e alla sua **bellezza**. Che sia in riva

al mare o su una terrazza panoramica, gli aperitivi estivi diventano un'opportunità per celebrare l'arte dell'incontro e della condivisione. Solleviamo quindi il calice in un **brindisi all'estate** e ai suoi incantevoli aperitivi!