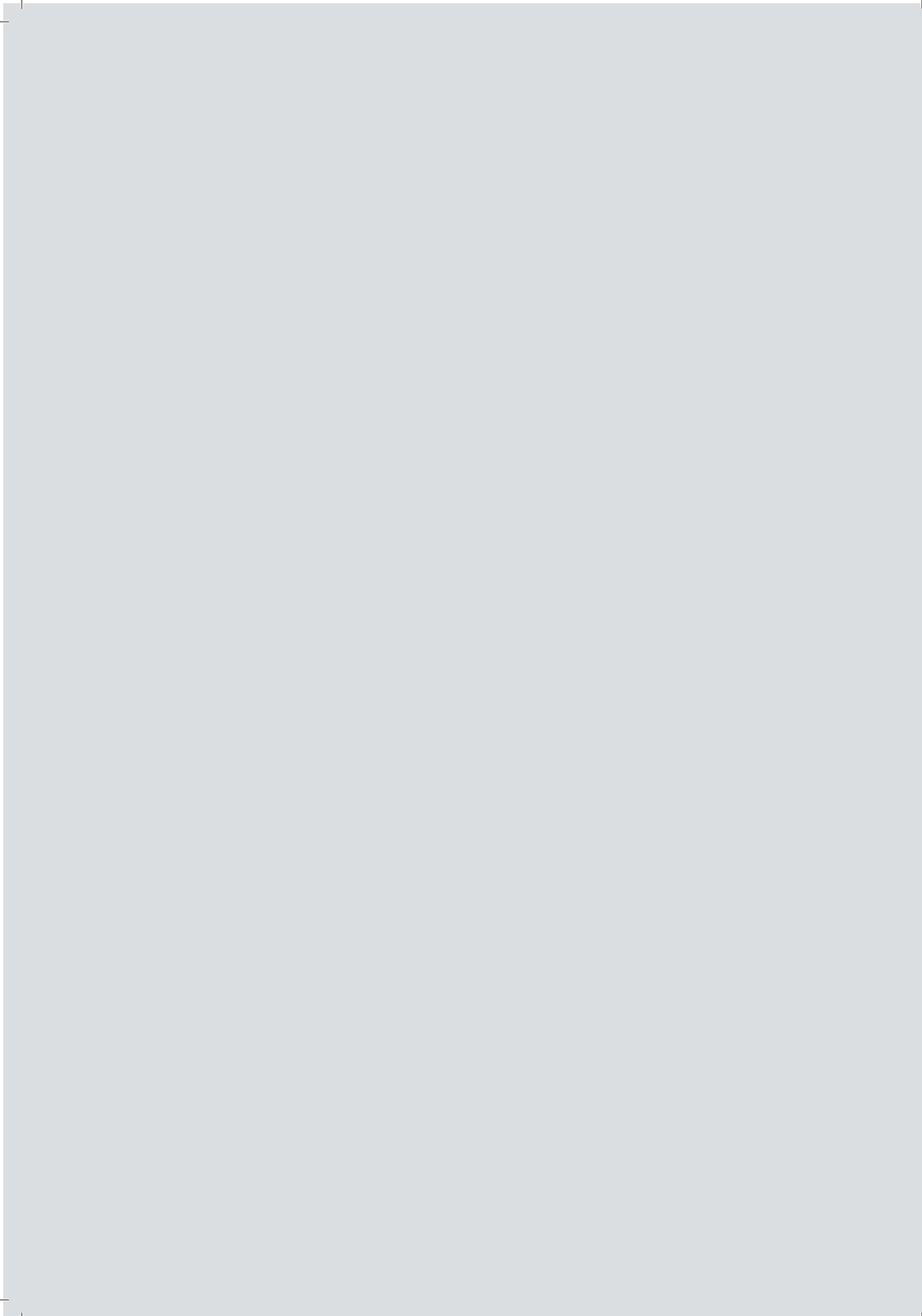




* SANTA EUROSIA *

VALDOBBIADENE

Cura e passione per il vino





* SANTA EUROSIA *



"Da più di trent'anni siamo alla continua ricerca della qualità, e ad ogni vendemmia cerchiamo di ottenere il massimo lavorando con cura e passione il prodotto che il nostro territorio ci offre."

Federico Geronzi

* SANTA

A Valdobbiadene la vocazione per la viticoltura vanta radici millenarie, poiché in questo microambiente si verificano condizioni irripetibili, per le quali ad una produzione limitata di vino, corrisponde un livello di qualità assolutamente unico.



Santa Eurosia è un'azienda a conduzione familiare fondata nell'anno 1981. I nostri vini, assecondando le potenzialità della natura, danno risultati di assoluta eccellenza. La presa di spuma lunga e curata, ripaga con un prodotto unico, prorompente, che dona sensazioni di forza e gioventù.



EUROSIA



L'Azienda sorge a San Pietro di Barbozza, nel cuore del Valdobbiadene DOCG e del Superiore di Cartizze, terra prodigiosa fondamento della nostra filosofia di vita. L'effigie di Santa Eurosia è diventata il marchio dell'azienda ed è presente su tutte le etichette della produzione.

La scelta della denominazione deriva dalla zona adiacente la cantina, da sempre conosciuta con il nome di Santa Eurosia. A pochi passi dall'azienda si trova infatti il capitello dedicato alla martire di origine Boema. È invocata contro le tempeste, fulmini e grandine.





ZERODUE EXTRA BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene, raccolte unicamente a mano.

L'Extra Brut "Zerodue" è uno spumante dal basso residuo zuccherino, lasciato rifermentare in autoclave fino al completo esaurimento degli zuccheri. Il risultato è un vino estremamente secco con lo 0,2% di zuccheri residui, da cui il nome.

Al naso sono intensi i sentori di frutta fresca e mandorla tostata, con note di mela verde e pesca.

Ha un gusto molto secco, sapido e fresco.

Servire a 8 °C.



ZEROTTO BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene, raccolte unicamente a mano.

La vinificazione viene fatta in bianco. È uno spumante frutto di un'attenta rifermentazione in autoclave, al termine della quale vengono lasciati al vino 8 grammi per litro di zuccheri residui, da cui il nome "Zerotto".

Il profumo è intenso, molto fine, con sentori di frutta matura su fondo floreale.

È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato.

Servire a 8 °C.



ZEROSIEDICI EXTRA DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene, raccolte unicamente a mano.

La vinificazione viene fatta in bianco a temperatura controllata. L'Extra Dry è la versione classica, combina l'aromaticità e la morbidezza con la vivacità delle bollicine, grazie ad una lenta rifermentazione in autoclave e ai 16 grammi per litro di zuccheri residui, da cui il nome "Zerosedici".

Il profumo è intenso, ricorda la frutta a polpa bianca e i fiori d'acacia.

Al palato è morbido, di grande equilibrio, con un'ottima persistenza.

Servire a 8 °C.





COSTANTE EXTRA DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questo vino porta il nome di colui che ha dato i natali alla nostra azienda, lasciando le certezze del mestiere di sempre per dare al figlio Giuseppe la possibilità di tracciare la propria strada e dare così vita alla cantina Santa Eurosia.

Nasce da una piccola produzione di uve, vinificate separatamente in una tiratura limitata e numerata di bottiglie. La lunga e lenta presa di spuma in autoclave dona a questo vino profumi complessi e intensi, con spiccate note floreali e di frutta matura.

Al palato si presenta morbido e armonico, con una fine spuma cremosa, delicata, e mai invadente.

Si raccomanda la degustazione ad una temperatura di 8 °C.



MILLESIMATO DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve utilizzate provengono dai vecchi vigneti delle colline di Valdobbiadene.

La vinificazione viene fatta in bianco, cioè in assenza delle bucce.

È uno spumante Dry che si ottiene da ottime uve del territorio.

Il profumo è invitante e ampio, si apprezzano i sentori fruttati che richiamano la pera, l'albicocca e una nota di mandorla tostata. Il sapore è rotondo, armonico ed equilibrato.

La temperatura ideale per la degustazione è di 8 °C.



CARTIZZE DRY

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nasce da uve provenienti dalla zona collinare medio alta compresa tra San Pietro, Santo Stefano e Saccol, meglio conosciuta col toponimo di Cartizze.

Prodotto in versione Dry, al naso è intensamente fruttato, con sentore di mela, pesca e leggero melone maturo.

Ha note floreali, con profumi molto persistenti che possiamo identificare in fiori di glicine, limone e petali di rosa. Al palato è amabile, fresco, equilibrato.

Dà il meglio di sé se servito a 8 °C.





BRUT

PROSECCO DOC TREVISO

Spumante ottenuto da uve raccolte sulle colline Trevigiane, ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

La vinificazione viene fatta in bianco a temperatura controllata, con rifermentazione in autoclave.

Il profumo è fine con sentori di frutta fresca, in bocca è secco e piacevolmente fresco.

Si consiglia il consumo ad una temperatura di 8 °C.



EXTRA DRY

PROSECCO DOC TREVISO

Spumante ottenuto da uve raccolte sulle colline Trevigiane. L'extra dry è la versione classica del Prosecco ed anche la più versatile.

La vinificazione viene fatta in bianco a temperatura controllata, con rifermentazione in autoclave.

Il profumo è intenso con sentori di frutta matura, il gusto è delicato, morbido ed elegante

Si consiglia il consumo ad una temperatura di 8 °C.





TRANQUILLO

PROSECCO DOC TREVISO

È un vino secco che si ottiene da uve raccolte sulle colline Trevigiane.

Ha profumi di mela acerba, pera e miele di millefiori.

Al palato risulta asciutto, armonico ed elegante. La struttura è soave e persistente.

La temperatura ideale per la degustazione è di 12 °C.



FRIZZANTE

PROSECCO DOC TREVISO

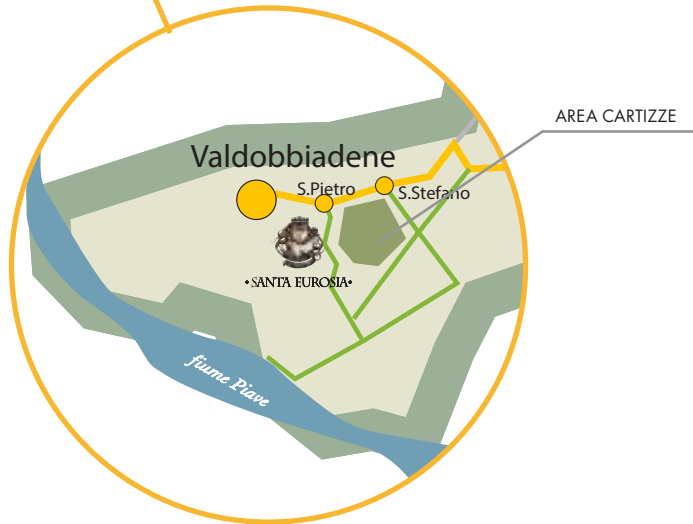
È il Prosecco più facile ed immediato, che proviene dalle uve raccolte sulle colline Trevigiane.

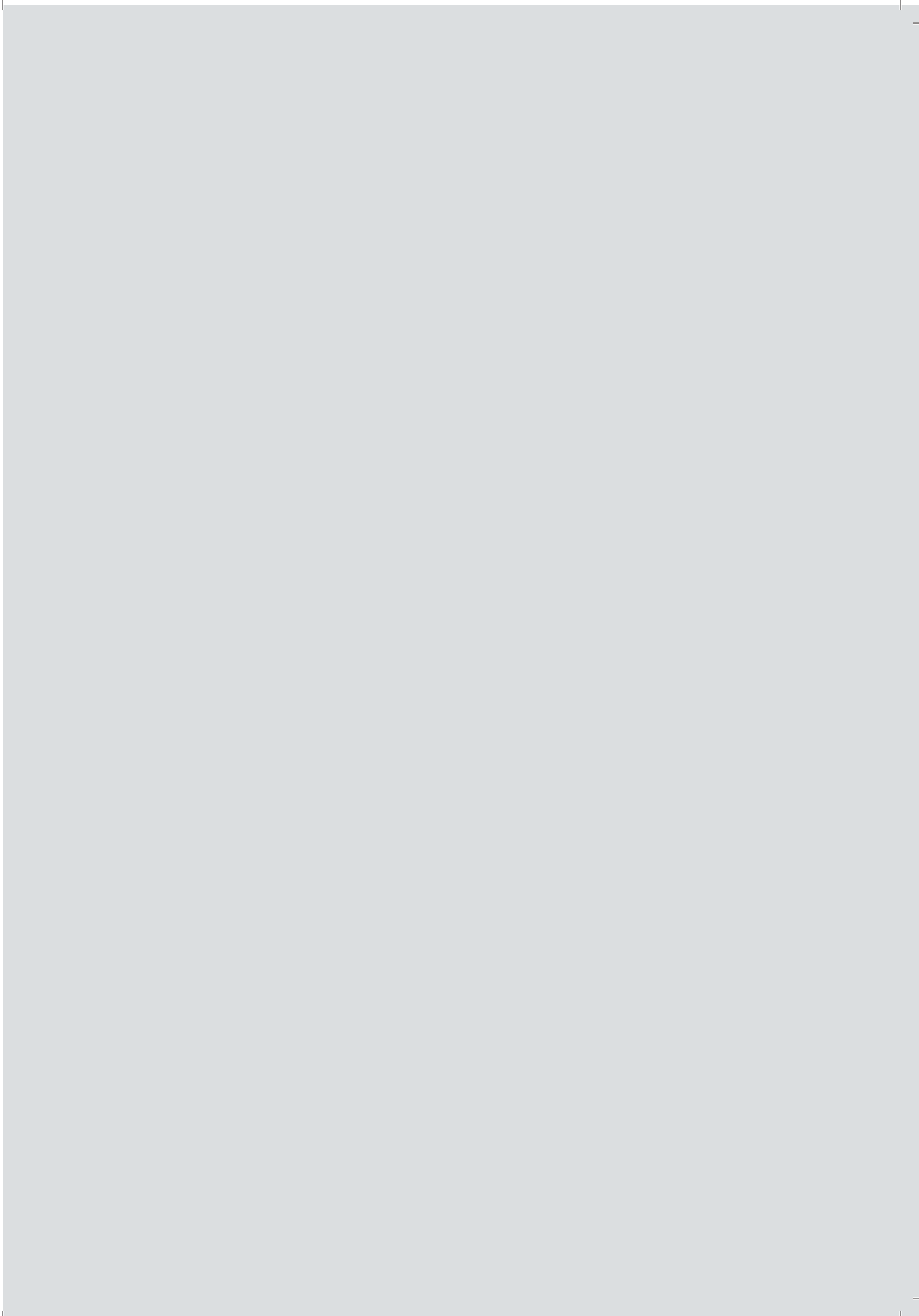
È un Prosecco DOC frizzante, ottenuto per rifermentazione in autoclave, ha una pressione di 2,5 atmosfere.

Un vino piacevolmente fresco, snello di corpo e leggero in alcool.

Si consiglia il consumo a 10 °C.









✦ **SANTA EUROSIA** ✦

Santa Eurosia S.r.l.
Via Cima, 8 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene - TV
Tel. 0423 973236 - Fax 0423 976128
info@santaeurosia.it - www.santaeurosia.it