



\* SANTA EUROSIA \*

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

ZEROSIEDICI EXTRA DRY

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene. L'Extra Dry è la versione classica, combina l'aromaticità e la vellutata sapidità con la vivacità delle bollicine.

### *Scheda Tecnica*

VITIGNO	Glera 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 al 30 settembre
RESA PER ETTARO	135 quintali
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	40 giorni

### *Caratteristiche Analitiche*

ALCOOL	11,5% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	16 g/l.
ACIDITÀ TOTALE	6,20 g/l.

### *Caratteristiche Organolettiche*

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Intenso, ricorda la frutta a polpa bianca
GUSTO	Morbido, di grande equilibrio, con ottima persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene DOCG extra dry

