



* SANTA EUROSIA *

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZEROTTO BRUT

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene. È uno spumante frutto di un'attenta rifermentazione in autoclave.

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 | 8 g/l. |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,20 g/l. |

Caratteristiche Organolettiche

| | |
|------------------------------------|---|
| COLORE | Giallo paglierino |
| PERLAGE | Fine e persistente |
| PROFUMO | Intenso, molto fine con sentori di frutta |
| GUSTO | Secco, fresco, snello ed equilibrato |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8 °C |
| CONSERVAZIONE | In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce |
| COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI | Valdobbiadene DOCG brut |

