



* SANTA EUROSIA *

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZERODUE EXTRA BRUT

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene. L'Extra Brut Zerodue è uno spumante dal basso residuo zuccherino.

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	2 g/l.
ACIDITÀ TOTALE	6,10 g/l.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Intensi sentori di frutta fresca e mandorla tostata, con note di mela verde e pesca
GUSTO	Molto secco, sapido, fresco
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene DOCG extra brut "Zerodue"

