



• **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 "Zerotto"

