



• **SANTA EUROSIA** •  
**VALDOBBIADENE**  
**PROSECCO SUPERIORE**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**COSTANTE EXTRA DRY**

Il "Costante" vuole essere la massima espressione del nostro lavoro e del territorio in cui viviamo, un Valdobbiadene DOCG nella sua versione più iconica: l'Extra Dry.

Questo spumante nasce da una piccola produzione di uve, vinificate separatamente in una tiratura limitata e numerata di bottiglie.

*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         | 60 giorni                                           |

*Caratteristiche Analitiche*

|                    |            |
|--------------------|------------|
| ALCOOL             | 11,5% vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 17 g/l.    |
| ACIDITÀ TOTALE     | 6,20 g/l.  |

*Caratteristiche Organolettiche*

|                                    |                                                                    |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| COLORE                             | Giallo paglierino                                                  |
| PERLAGE                            | Fine e persistente                                                 |
| PROFUMO                            | Complesso e intenso, con spiccate note floreali e di frutta matura |
| GUSTO                              | Morbido, armonico e di grande equilibrio                           |
| 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 "Costante"                            |