



\* SANTA EUROSIA \*

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**BRUT**

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

### *Scheda Tecnica*

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

### *Caratteristiche Analitiche*

<b>ALCOOL</b>	11,5% vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	2 g/l.
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,10 g/l.

### *Caratteristiche Organolettiche*

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

