



* SANTA EUROSIA *

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DRY

Nasce dalle uve provenienti dalla zona collinare medio alta compresa tra San Pietro, Santo Stefano e Saccol; zona meglio conosciuta con il toponimo di "CARTIZZE".

Scheda Tecnica

VITIGNO	Glera 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 al 30 settembre
RESA PER ETTARO	120 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	28 g/l.
ACIDITÀ TOTALE	6,20 g/l.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Intensamente fruttato con note floreali
GUSTO	Amabile, fresco ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG dry

