



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Zerotto

BRUT

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene. È uno spumante frutto di un'attenta rifermentazione in autoclave, al termine della quale vengono lasciati al vino 8 grammi per litro di zuccheri residui, da cui il nome "Zerotto".

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 con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	50 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11,5% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	8 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,10 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 D.O.C.G. Brut "Zerotto"