



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Costante

MILLESIMATO BRUT

Questo vino porta il nome di colui che ha dato i natali alla nostra azienda, lasciando le certezze del mestiere di sempre per dare al figlio Giuseppe la possibilità di tracciare la propria strada e dare così vita alla cantina Santa Eurosia.

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 con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	60 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Complesso e intenso, con spiccate note floreali e di frutta fresca
GUSTO	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 Millesimato Brut "Costante"

