



SANTERO

SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

EXTRA DRY SPUMANTE BIANCO /// EXTRA DRY WHITE SPARKLING WINE

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	uva bianca
GRAPE VARIETAL	<i>white graoes</i>
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	<i>Off skins by gentle pressing</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	<i>Controlled temperature with method Charmat</i>
PRESA DI SPUMA	15 - 20 giorni
FOAMING	<i>15 - 20days</i>
AFFINAMENTO	3 mesi
FINING	<i>3 months</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE /// ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
COLOUR	<i>Light straw yellow colour with greenish hints</i>
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	<i>Fine and persistant</i>
PROFUMO	Intenso, aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati
BOUQUET	<i>Intense and aromatic, it brings to one's mind the scent of fresh fruits and flowers</i>
SAPORE	Abboccato, fresco, gradevole e di buona consistenza.
TASTE	<i>Fresh, pleasant and well- balanced</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, ideale con pesce e carni bianche.
BEST SERVED WITH	<i>Excellent as aperitif, ideal with fish and white meat</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt - 1,5 lt
CONTENTS	