



# SANTERO

## SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

PROSECCO D.O.C.

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY SPUMANTE /// EXTRA DRY SPARKLING WINE

### CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

|                        |   |
|------------------------|---|
| VITIGNO                | 85 % Glera( già riconosciuto come prosecco), 15% altri vitigni autorizzati                          |
| GRAPE VARIETAL         |   |
| 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 with addition of strawberry aroma before bottling</i> |
| PRESA DI SPUMA         | 15 - 20 giorni  |
| FOAMING                | <i>15 - 20 days</i>   |
| AFFINAMENTO            | 2-3 mesi  |
| FINING                 | <i>2-3 months</i>   |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE /// ORGANOLEPTIC FEATURES

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| COLORE                      | giallo paglierino  |
| COLOUR                      | <i>pale yellow</i>   |
| PERLAGE                     | Fine e persistente   |
| PERLAGE                     | <i>Fine and persistant</i>   |
| PROFUMO                     | Fine, fruttato ed armonico   |
| BOUQUET                     | <i>Fine, fuity and well-balanced</i>   |
| SAPORE                      | morbido, armonico e vellutato  |
| TASTE                       | <i>Soft, well-balanced and velvety</i>   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO     | 6 - 8 ° C  |
| SERVING TEMPERATURE         |  |
| ABBINAMENTI                 | Ottimo da aperitivo e per accompagnare primi piatti, antipasti formaggi e frutti di mare |
| BEST SERVED WITH            | <i>Excellent aperitif and perfect with starters, main courses, cheese and seafood</i>    |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE  | Martinotti - Charmat   |
| SPARKLING WINEMAKING METHOD |  |
| CAPACITA'                   | 0,75 lt - 1,5lt  |
| CONTENTS                    |  |