

SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY

ITA

Ha invitante colore verdolino, brillante, con una persistente coroncina di sottile perlage. Ha delicato e insistente profumo fruttato, molto fine, con sentori di mela matura e fiori di limone. È abboccato e fresco, di corpo ben modellato e rotondo; ha piacevole armonia e buona persistenza aromatica con finale dolcemente fruttato. È la classica "ombretta trevigiana" adatta ad accompagnare la pasticceria moderatamente zuccherata.

Uve da cui è prodotto	Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco), con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.
Collocazione geografica	In comune di Valdobbiadene dai vigneti storicamente pregiati delle migliori zone di Santo Stefano.
Periodo di vendemmia	Seconda metà di settembre.
Vinificazione	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.
Presa di spuma	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C. Pressione in bottiglia: 4,5 atm.
Temperatura di servizio	5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino	Circa 26 g/l.

ENG

This brilliant wine has an inviting pale greenish colour and fine strands of persistent perlage. Its delicate fruity bouquet is subtle yet persistent, with aromas of mature apples and lemon blossoms. Fresh and lightly sweet, Santo Stefano is well-structured and rounded. It is harmoniously balanced and has a long and gently fruity finish. It is the classic "ombretta trevigiana" (which could be roughly translated as the "between-meal drink of Treviso") often drunk with pastries and cakes.

Grape Varieties	Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera.
Geographical Location	In the community of Valdobbiadene, from the historical and highly acclaimed vineyards of the best zones of Santo Stefano.
Harvest Period	The second part of September.
Vinification	White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).
Taking on of the Sparkle	Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F). Pressure behind the cork: 4,5 atm.
Serving Temperature	5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.
Residual Sugar	About 26 gr/Ltr.

