

# Santa Cecilia

## ROSSO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### VARIETA' DELLE UVE

Corvina, Rondinella,  
Sangiovese.

### VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia  
cortina.  
Ceppi per ettaro: 6000.

### TERRENO

Medioimpasto di origine  
morenica, calcareo/argilloso e  
sassoso.  
Altitudine: 140/160m/s.l.m.

### EPOCA DI RACCOLTA

Seconda e terza decade di  
Settembre.

### RESA

Uva: 150 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione  
in rosso a cappello sommerso  
con rimontaggi periodici  
giornalieri a temperatura  
controllata (18-20°C).  
Conservazione in serbatoi inox  
termocondizionati.  
Imbottigliamento in linea sterile  
sottovuoto.

### DATI ANALITICI\*

Grado alcolico: 11% vol.  
Estratto secco netto: 17 g/l  
Zuccheri riduttori: 5 g/l  
Acidità totale: 5,3 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro.  
Profumo: vinoso e delicato.  
Sapore: ben equilibrato.

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di  
accompagnare ad antipasti,  
primi e secondi piatti.  
Note di servizio: servire alla  
temperatura di 16-18°C.

\*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,  
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda  
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola  
**Giarola®**

di Giarola Umberto s. agricola s. - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 6099205 - [www.vinigiaraola.com](http://www.vinigiaraola.com) - [info@vinigiaraola.com](mailto:info@vinigiaraola.com)