

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.vinigirola.com - info@vinigirola.com