

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT "CÈLEBER"

Vino spumante ottenuto da uve Glera DOCG (prosecco) di viti vecchie Selezionate e di elevata qualità delle alte colline Asolane.

Zone di produzione:

Vigneto Sant'Anna

Altitudine:

ca. 250 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:

terreno magro "caranto"

Sistema di coltivazione:

Cappuccina.

Ceppi per ettaro:

3000

Epoca di vendemmia:

Ultima decade di settembre.

Tecnica di produzione del vino base:

L'uva viene selezionata e raccolta in cassette. La vinificazione è in bianco con pressatura soffice. Dopo decantazione statica per 20 ore a bassa temperatura, il mosto viene aggiunto di lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 15 giorni a 17° C successivamente il vino viene mantenuto in serbatoi di acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 5° C fino alla presa di spuma.

Spumantizzazione:

Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 16° C per un periodo di 90 giorni.

Affinamento:

in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdi
Elegante nel pèrlage, regala intensi profumi di melo, sambuco e glicine bianco. Sapore molto secco, asciutto, sapido ed intenso

Abbinamento gastronomico:

Ottimo come aperitivo.

Cucina Asolana: Trota (Fario) ai ferri del Lastego

Temperatura di servizio:

8° C

Dati tecnici:

Alcool: 11.5% vol.

Acidità: 5,8 g/lit.

Estratto netto: 18,4 g/lit.

Zuccheri: 5 g/lit.

Pressione: 5 bar



AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO

Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928

email: info@dalbellovini.it - www.dalbellovini.it