

ASOLO PROSECCO DOCG FRIZZANTE ROCCA D'ASOLO

Uvaggio:

Glera DOCG (Prosecco) 85%, Bianchetta 10%, Perera 5%.

Zone di produzione:

Vigneti Sant' Anna

Altitudine:

ca. 190 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:

Di medio impasto, con prevalenza argillosa.

Sistema di coltivazione:

Sylvoz.

Ceppi per ettaro:

3300.

Epoca di vendemmia:

Ultima decade di Settembre.

Tecnica di produzione del vino base:

L'uva viene raccolta in cassette. Vinificazione con macerazione a freddo del pigiata, fermentazione a temperatura controllata di 17° C con lieviti selezionati. Conservazione del vino base in serbatoi di acciaio inox termocostruiti alla temperatura di 5°C.

Presatura di spuma:

In autoclave con lieviti selezionati per 30 giorni, a temperatura di 17° C.

Affinamento:

in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflesso verdognolo.

Il perlage è gentilmente persistente.

Profumo intenso: spiccano note fruttate di mela e ananas, accompagnate da sentori speziati delicati ma incisivi, in ricordo dei vini tradizionali di un tempo. Al gusto è fresco, sapido e armonico.

Abbinamento gastronomico:

Ideale come aperitivo, è ottimo con antipasti a base di pesce.

Cucina Asolana: Polenta e Morlacco del Grappa.

Temperatura di servizio:

8°C

Dati tecnici:

Alcool: 11% vol.

Acidità: 6 g/lt.

Estratto netto: 17 g/lt.

Zuccheri: 12 g/lt.

Pressione: 2,5 bar.

