

# DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT CELEBER BIO

## **Zona di produzione:**

Vigneto situato in alta collina, con ottima ventilazione, forti escursioni termiche.

Vitigno 100% uva Glera DOCG da viti vecchie.

## **Altitudine:**

250 mt s.l.m.

## **Tipologia di terreno:**

Terreno tendenzialmente argilloso – calcareo con presenza di conglomerato quasi affiorante.

## **Sistema di coltivazione:**

Cappuccina

## **Ceppi per ettaro:**

3000 con produzione di 110 q/ettaro

## **Epoca di vendemmia:**

seconda decade di settembre.

## **Tecnica di produzione:**

L'uva è altamente selezionata e la vendemmia è manuale in cassette. La pressatura avviene senza pigiatura a grappolo intero (con raspo). Il mosto ottenuto è decantato staticamente a freddo, poi viene inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione avviene a 16°C per circa 15 giorni. Il vino ottenuto viene conservato sui lieviti a bassa temperatura fino alla presa di spuma.

## **Spumantizzazione:**

Avviene in autoclave aggiungendo nuovi lieviti e fermentando a 15°C per circa un mese e rimanendo nella stessa per 90 giorni fino alla filtrazione.

## **Affinamento:**

Un mese in bottiglia.

## **Caratteristiche organolettiche:**

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Perlage: fine, sinuoso e persistente.

Profumi: fini, caratteristici ed eleganti con evidenti sentori di fiori d'acacia che si accompagnano a note di frutta esotica e calicanto nero.

Sapore: asciutto, equilibrato, molto sapido e di buona consistenza strutturale.

## **Abbinamento gastronomico:**

Ottimo da aperitivo e da tutto pasto, ideale con pasta e risotti alle erbe ma va molto bene anche con il pesce.

## **Cucina Asolana:**

Risotto alle erbe asolane.

## **Temperatura di servizio:**

8°C

## **Dati tecnici:**

Alcool: 11.5%vol

Acidità: 5,7 g/lit

Estratto netto: 18 g/lit

Zuccheri: 3 gr/lit

Pressione: 5 bar



AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO

Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928

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