

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT

Vino ottenuto da uve Glera

**Zone di produzione:**

Vigneto "Ponte Scuro" – Loc. Asolo

**Altitudine:**

ca. 140 m- s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Di medio impasto, con leggera prevalenza argillosa

**Sistema di coltivazione:**

Cappuccina

**Ceppi per ettaro:**

3300

**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 e l'aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 15 giorni a temperatura controllata.

Il vino poi viene mantenuto in serbatoi d'acciaio inox termocontrollati fino alla presa di spuma.

**Spumantizzazione:**

Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego di lieviti selezionati e zuccheri per un periodo di 60 giorni.

**Affinamento:**

In bottiglia per 30 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino.

Profumi eleganti di pesca bianca con sentori di frutta esotica e ricordi di cedro, mandorla e miele.

Sapore fresco, armonico e persistente.

**Abbinamento gastronomico:**

Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti di crostacei e risotti ai frutti di mare, formaggi a pasta filata e pizza.

**Temperatura di servizio:**

6/8 °C

**Dati tecnici:**

Alcool 11% vol

Acidità 6 g/l

Estratto netto 18 g/l

Zuccheri 11 g/l

Pressione 5 bar

