

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY

Vino ottenuto da uve Glera

Zone di produzione:

Vigneto "Magré" – Loc. Asolo

Altitudine:

ca. 160 m- s.l.m.

Tipologia di terreno:

Di medio impasto, con prevalenza argillosa

Sistema di coltivazione:

Cappuccina

Cepi 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 50 giorni.

Affinamento:

In bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino, con riflesso verdognolo.

Profumi fruttati caratteristici di mela, albicocca e pera.

Sapore fresco, sapido ed equilibrato.

Abbinamento gastronomico:

Eccellente come aperitivo, ottimo con antipasti a base di pesce o salati, tempura di verdure e piatti di carne bianca.

Temperatura di servizio:

6/8 °C

Dati tecnici:

Alcool 11% vol

Acidità 6 g/lit

Estratto netto 17 g/lit

Zuccheri 15 g/lit

Pressione 5 bar

