

**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

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 erbette asolane.

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Dati tecnici:

Alcool: 11.5%vol

Acidità: 5,7 g/l

Estratto netto: 18 g/l

Zuccheri: 3 gr/l

Pressione: 5 bar

