

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT "CELEBER"

Vino spumante ottenuto da uve Glera DOCG (prosecco) di viti vecchie Selezionate e di elevata qualità delle alte colline Asolane.

Zone di produzione:
Vigneto Sant'Anna

Altitudine:
ca. 250 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:
terreno magro "caranto"

Sistema di coltivazione:
Cappuccina.

Cepi per ettaro:
3000

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. Dopo decantazione statica per 20 ore a bassa temperatura, il mosto viene aggiunto di lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 15 giorni a 17° C successivamente il vino viene mantenuto in serbatoi di acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 5° C fino alla presa di spuma.

Spumantizzazione:
Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 16° C per un periodo di 90 giorni.

Affinamento:
in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdi
Elegante nel pèrlage, regala intensi profumi di melo, sambuco e glicine bianco. Sapore molto secco, asciutto, sapido ed intenso

Abbinamento gastronomico:
Ottimo come aperitivo.
Cucina Asolana: Trota (Fario) ai ferri del Lastego

Temperatura di servizio:
6°- 8° C

Dati tecnici:
Alcool: 11,5% vol.
Acidità: 5,8 g/lt.
Estratto netto: 18 g/lt.
Zuccheri: 3 g/lt.
Pressione: 5 bar




DAL BELLO®

AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO
Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928
email: info@dalbellovini.it - www.dalbellovini.it