

Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut

Uvaggio:

100% uva Glera DOCG.

Zona di produzione:

Vigneto "Ponte Scuro" località Asolo.

Altitudine:

ca. 180 m.s.l.m.

Tipologia di terreno:

Terreno di medio impasto, con prevalenza argillosa

Sistema di coltivazione:

Cappuccina

Ceppi per ettaro:

3.300

Epoca di vendemmia:

Ultima decade di settembre.

Metodo di produzione:

L'uva viene selezionata e raccolta in casse.

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. L'affinamento è di un mese in bottiglia.

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 antipasto di crostacei e risotto ai frutti di mare.

Temperatura di servizio:

6-8°C

Dati tecnici:

Alcool 11 % vol.

Acidità 6 g/lit

Estratto netto 18 g/lit

Zuccheri 10 g/lit

Pressione 5 bar

