

# Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Dry

**Uvaggio:**

100% uva Glera DOCG.

**Zona di produzione:**

Vigneto "Asolo 14 settembre 2009" località Asolo.

**Altitudine:**

ca. 180 m.s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Terreno di forte matrice 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 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. L'affinamento è di un mese in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino, con tenue riflesso verdognolo.

Profumi fruttati di mela, con una componente esotica come il frutto della passione, accompagnato da sentori floreali di acacia e biancospino.

Sapore intenso, buona persistenza, gradevole freschezza e morbidezza.

**Abbinamento gastronomico:**

Ottimo fuori pasto, con marinature di pesce e dessert a pasta lievitata.

**Temperatura di servizio:**

6-8°C

**Dati tecnici:**

Alcool 11 % vol.

Acidità 6 g/lit

Estratto netto 18 g/lit

Zuccheri 20 g/lit

Pressione 5 bar

