

Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry

Uvaggio:

100% uva Glera DOCG.

Zona di produzione:

Vigneto "Magrè" 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 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 riflesso verdognolo.

Profumi fruttati caratteristici di mela, albicocca e pera.

Sapore fresco, sapido ed equilibrato.

Abbinamento gastronomico:

Eccellente come aperitivo, ottimo con antipasto a base di pesce o salata, e piatti di carne bianca.

Temperatura di servizio:

6-8°C

Dati tecnici:

Alcool 11 % vol.

Acidità 6 g/lit

Estratto netto 18 g/lit

Zuccheri 15 g/lit

Pressione 5 bar

