

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut *Celeber BIO*

Uvaggio:

100% uva Glera DOCG da viti vecchie.

Zona di produzione:

Vigneto situato in alta collina, con ottima ventilazione, forti escursioni termiche.

Altitudine:

ca. 250 m.s.l.m.

Tipologia di terreno:

Terreno tendenzialmente argilloso – calcareo con presenza di conglomerato quasi affiorante.

Sistema di coltivazione:

Cappuccina

Ceppi per ettaro:

3.000

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di settembre.

Metodo di produzione:

L'uva è altamente selezionata e la vendemmia è manuale in casse.

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:

La 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. L'affinamento è di 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 erbe asolane.

Temperatura di servizio:

6-8°C

Dati tecnici:

Alcool 11,5 % vol.

Acidità 5,7 g/lit

Estratto netto 18 g/lit

Zuccheri 3 g/lit

Pressione 5 bar

