

Asolo Prosecco Superiore DOCG

Extra Brut Celeber

UVA:

Glera DOCG da viti vecchie.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto Sant'Anna.

ALTITUDINE:

ca. 250 m.s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Terreno magro "caranto"

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

Cappuccina

CEPPI PER ETTARO:

3.000

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.

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 termoregolati 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdi

Elegante nel perlage, regala intensi profumi di melo, sambuco e glicine bianco.

Sapore molto secco, asciutto, sapido ed intenso

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottimo da aperitivo.

Cucina Asolana: Trota (Fario) ai ferri del Lastego.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

DATI TECNICI:

Alcool 11 % vol.

Acidità 5,8 g/lit

Estratto netto 18 g/lit

Zuccheri 5 g/lit

Pressione 5 bar

