

Asolo Prosecco Superiore DOCG

Extra Brut Celeber

Uvaggio:

100% 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 termocollati 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. L'affinamento è di 30 giorni in bottiglia.

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 11,5 % vol.
Acidità 5,8 g/lit
Estratto netto 18 g/lit
Zuccheri 3 g/lit
Pressione 5 bar

