

Asolo Prosecco DOCG

Frizzante Rocca d'Asolo

UVA:

Glera DOCG 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto *Sant'Anna* località Asolo.

ALTITUDINE:

ca. 190 m.s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Terreno di medio impasto con prevalenza argillosa.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

Sylvoz

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 con macerazione a freddo del pigiato, fermentazione con temperatura controllata di 17 °C con lieviti selezionati.

Conservazione del vino base in serbatoi di acciaio inox termocostrollati alla temperatura di 5 °C.

SPUMANTIZZAZIONE:

Si attua in autoclave con lieviti selezionati per 30 giorni alla temperatura di 17 °C.

L'affinamento è di un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, con riflesso verdognolo.

Il perlage è gentilmente persistente.

Profumo intenso: spiccano note fruttate di mela e ananas, accompagnate da sentori speziati delicati ma incisivi in ricordo dei vini tradizionali di un tempo.

Al gusto è fresco, sapido e armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ideale come aperitivo, è ottimo con antipasti a base di pesce.

Cucina Asolana: Polenta e Morlacco del Grappa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°C

DATI TECNICI:

Alcool 11 % vol.

Acidità 6 g/lit

Estratto netto 19 g/lit

Zuccheri 10 g/lit

Pressione 2,5 bar

