

Asolo Prosecco DOCG

Frizzante *Rocca d'Asolo*

Uvaggio:

85% uva Glera DOCG, 10% Bianchetta e 5% Perera.

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 termocollati 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

