

Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Demi Sec

UVA:

Glera DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

vigneto 14 settembre 2009, località Asolo

ALTITUDINE:

ca. 180 m.s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

terreno di forte matrice argillosa

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

cappuccina

CEPPI PER ETTARO:

3.300

EPOCA DI VENDEMMIA:

Ultima decade di settembre.

METODO DI PRODUZIONE:

l'uva viene raccolta a mano e sottoposta a vinificazione in bianco con pressatura soffice. Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, la fermentazione dura circa 15 giorni a temperatura controllata. Il vino viene poi conservato in serbatoi di acciaio inox fino alla presa di spuma.

SPUMANTIZZAZIONE:

si attua con rifermentazione in autoclave vengono impiegati lieviti selezionati e zuccheri per un periodo di 60 giorni. L'affinamento in bottiglia è di un mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore **giallo dorato** con riflessi verdolini, **perlage fine e persistente** che ne esalta l'aspetto brillante.

Sentori **olfattivi** intensi di **fiori dolci di acacia e tiglio**, accompagnati da **profumi** fruttati di **mela e pera**.

Sapore armonico, avvolgente e setoso, arricchito da interessanti note mielose che conferiscono una **morbidezza vellutata al palato**.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottimo abbinato a piatti a base di frutta secca.

Ideale abbinato a formaggi erborinati come il gorgonzola e il taleggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

DATI TECNICI:

Alcool 11 % vol.

Acidità 5,5 g/lit

Estratto netto 20 g/lit

Zuccheri 30 g/lit

Pressione 5 bar

