



Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Sui Lieviti Brut Nature

→ SCHEDA TECNICA

Classificazione:

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Collocazione vigneti:

Colli asolani, Maser (TV)

Esposizione vigneti:

Collinare. A Sud-Est.

Varietà: 100% Glera, vecchi vitigni.

Forma di allevamento: Sylvoz

Raccolta ed epoca di vendemmia:

Selezione manuale delle uve da metà Settembre a fine mese.

Vinificazione:

In bianco, con breve macerazione sulle bucce e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per almeno 7 mesi.

Presenza di spuma:

Rifermentazione in bottiglia. Come particolarità del prodotto, presenza di una leggera velatura e sedimenti nel fondo.

Terreno: Medio impasto con buona dotazione minerale

Formati: 750 ml / 1,5 lt

→ DATA SHEET

Classification:

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Vineyard location:

Colli asolani, Maser (TV)

Vineyard exposure:

South-east of hill.

Variety: 100% Glera from old vines.

Training system: Sylvoz

Grape harvest:

Handmade grape selection from mid-September to the end of the month.

Wine-making method:

Grapes are softly pressed and then vinified in white with a short maceration on the skins. Refinement in steel tanks for at least 7 months.

Second fermentation:

It occurs in the bottle as characteristic of this product, creating a slight veiling and sediments in the bottom.

Soil: With a medium structure and a good minerality

Sizes: 750 ml / 1,5 lt

→ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: Fine con spuma compatta e persistente.

Colore: Giallo paglierino leggermente velato.

Profumo: Ampio ed intenso con note fruttate e sentori di pasta lievitata.

Gusto: Asciutto e fresco, buona persistenza aromatica e finale sapido.

→ SENSORY FEATURES

Foam: Fine and persistent.

Colour: straw yellow slightly cloud.

Scent: Wide and intense with fruity notes and hints of leavened pasta.

Taste: Dry and fresh, good aromatic persistence with a tasty finish.

→ DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11 %

Residuo zuccherino: 0 g/lt

→ TECHNICAL DATA

Alcohol content: 11 %

Residual sugar: 0 g/lt

→ DEGUSTAZIONE

Temperatura servizio: 6-8 C°

Ideale come aperitivo, si affianca bene a salumi e formaggi.

Conservare in posizione verticale in luogo fresco, evitando la luce.

→ TASTING

Serving temperature: 6-8 C°

Ideal as an aperitif, it pairs well with cold cuts and cheeses.

Store upright in a cool place, away from light.

