



## Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut

### → SCHEDA TECNICA

**Classificazione:**  
Asolo Prosecco Superiore DOCG

**Collocazione vigneti:**  
Colli asolani, Maser (TV)

**Esposizione vigneti:**  
Collinare. A Sud-Est.

**Varietà vitigno:** 100% Glera

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Raccolta ed epoca di vendemmia:**  
Selezione manuale delle uve da metà Settembre a fine mese.

**Vinificazione:**  
In bianco, pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per almeno 4 mesi.

**Presatura di spuma:**  
Rifermentazione in autoclave per 60 giorni (metodo Charmat).

**Terreno:** Medio impasto con buona dotazione minerale e ricco di sostanza organica.

**Formati:** 750 ml / 1,5 lt

### → DATA SHEET

**Classification:**  
Asolo Prosecco Superiore DOCG

**Vineyard location:**  
Colli asolani, Maser (TV)

**Vineyard exposure:**  
South-east of high hill.

**Grape variety:** 100% Glera

**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 at controlled temperature. Refinement in steel tanks for at least 4 months.

**Second fermentation:**  
for 60 days (Charmat method) in pressure tanks.

**Soil:** with a medium structure, a good minerality and rich in organic substance.

**Sizes:** 750 ml / 1,5 lt

### → CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Perlage:** Fine e persistente

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Intenso e elegante, con sentori di mela verde e agrumi con sfumature di fiori bianchi.

**Gusto:** Armonico, bilanciato. Acidità e dolcezza si rincorrono in un equilibrio che dona grande scorrevolezza e invita al sorso successivo. Finale fresco e asciutto.

### → SENSORY FEATURES

**Foam:** Fine and persistent.

**Colour:** Straw yellow with green hue.

**Scent:** Intense and elegant, with hints of green apple, citrus fruits and nuances of white flowers.

**Taste:** Harmonious, balanced. Acidity and sweetness chase each other in a balance that gives great smoothness and invites you to the next sip. With a fresh and dry finish.

### → DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 11,5%

**Residuo zuccherino:** 8 g/lt

### → DEGUSTAZIONE

**Temperatura servizio:** 6-8 C°

**Ottimo in abbinamento a carni bianche e piatti di pesce.**

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

### → TECHNICAL DATA

**Alcohol content:** 11,5%

**Residual sugar:** 8 g/lt

### → TASTING

**Serving temperature:** 6-8 C°

**Excellent with white meat and fish dishes.**

Store upright in a cool place, away from light.

