



Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Brut

→ SCHEDA TECNICA

Classificazione:
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Collocazione vigneti:
Colli asolani, Maser (TV)

Esposizione vigneti:
Alta collina. 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.

Presenza di spuma:
Rifermentazione in autoclave per 90 giorni (metodo Charmat).

Terreno: Minerale, tendente al calcareo, con substrato poco profondo. Ricco in scheletro, sassi derivati dall'erosione.

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 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 90 days (Charmat method) in pressure tanks.

Soil: Mineral, almost calcareous with shallow substrate. Rich in skeleton, rocks derived from erosion.

Sizes: 750 ml / 1,5 lt

→ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: Fine e persistente.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Fine e delicato con ricordi di mela verde, fiori di acacia e glicine.

Gusto: Deciso, sottile, verticale. Acidità vibrante, ma sempre armonica e mai spigolosa. Finale lungo e sapido, con una piacevole nota minerale.

→ SENSORY FEATURES

Foam: Fine and persistent.

Colour: Straw yellow with green hue.

Scent: Fine and delicate with flavors of green apple, acacia flowers and wisteria.

Taste: Determined, thin, vertical. Vibrant acidity, but always harmonious and never sharp. Long and savory finish with a pleasing mineral note.

→ DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 2 g/lt

→ TECHNICAL DATA

Alcohol content: 11,5%

Residual sugar: 2 g/lt

→ DEGUSTAZIONE

Temperatura servizio: 6-8 C°

Ideale con piatti a base di pesce crudo e formaggi freschi.

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

→ TASTING

Serving temperature: 6-8 C°

Ideal with dishes based on raw fish and fresh cheeses.

Store upright in a cool place, away from light.

