



Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

→ SCHEDA TECNICA

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

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.

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

Terreno: Argilloso con substrato profondo e con colorazione rossastra.

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.

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: Clayey with deep substrate and with reddish colour.

Sizes: 750 ml / 1,5 lt

→ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: Fine e persistente

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Ampio, voluminoso e intenso con spiccate note fruttate di mela verde, pera, pesca e note floreali di rosa.

Gusto: Avvolgente, soffice e delicato. L'ingresso dolce, rimane leggero e ben bilanciato dal finale fresco e dal ritorno al retro-olfatto di ricordi fruttati.

→ SENSORY FEATURES

Foam: Fine and persistent.

Colour: Straw yellow with green hue.

Scent: wide and intense with strong fruity notes of green apple, pear, peach and floral notes of rose.

Taste: soft and delicate. The sweet start is light and well balanced with a fresh finish and a fruity aftertaste.

→ DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 15 g/lt

→ TECHNICAL DATA

Alcohol content: 11,5%

Residual sugar: 15 g/lt

→ DEGUSTAZIONE

Temperatura servizio: 6-8 C°

Perfetto per l'aperitivo, si abbina bene a piatti delicati e dessert.

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

→ TASTING

Serving temperature: 6-8 C°

Perfect for an aperitif, it pairs well with delicate dishes and desserts.

Store upright in a cool place, away from light.

