



Duse Asolo Prosecco Superiore DOCG MILLESIMATO BRUT

*Il sole si trova in questo calice screziato di verde.
Panier di fiori bianchi, caprifoglio, mela verde, lime e zenzero.
Finale salino e minerale con intrigante nota fumé.
Ottimo spumante da aperitivo e fuori pasto.*

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi

Perlage: Fine e persistente

*Sensazioni
Gusto-olfattive:*
Perlage quasi ipnotico. Ci si tuffa in un
paniere di fiori bianchi, caprifoglio, mela
verde, lime e zenzero. Pieno, profondo,
suntuoso. Finale salino e minerale con
intrigante nota fumé

Abbinamenti: Ottimo spumante da aperitivo e fuori pasto

Gradazione alcolica: 11,5% VOL

Residuo zuccherino: 7,3 gr/1

Acidità: 6,0 gr/1

Pressione: 5,3 bar

Estratto: < 24 gr/1

Temperatura di servizio: 4-6°C

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Cappuccina con sesto d'impianto 3x1

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: In bianco in acciaio inox

Spumantizzazione: Metodo italiano (Martinotti) con presa
di spuma in autoclave inox tramite
fermentazione naturale

Zona di produzione: Colli di Castelcucco e Asolo

Formati: 0,75 - 1,5 LT

1 Box da 6 bottiglie L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

