

Duse Asolo Prosecco Superiore DOCG MILLESIMATO BRUT

*Il sole si trova in questo calice screziato di verde.
Paniere 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/l
Acidità:	6,0 gr/l
Pressione:	5,3 bar
Estratto:	< 24 gr/l
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 Castelleucchio e Asolo
Formati:	0,75 - 1,5 LT
1 Box da 6 bottiglie	L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

