



Asolo Prosecco Superiore DOCG EXTRA DRY

Fresco ed istintivo, cattura con note prevalenti fruttate tra cui si distingue particolarmente la mela verde. Si percepiscono sentori eleganti e discreti di fiori di acacia e gelsomino, nell'incanto del perlage.

| | |
|------------------------------------|---|
| <i>Colore:</i> | Giallo paglierino con riflessi verdi |
| <i>Perlage:</i> | Fine e persistente |
| <i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i> | Le note prevalenti sono quelle fruttate con la mela verde in evidenza, si accostano sentori eleganti e non invadenti di fiori di acacia e gelsomino |
| <i>Abbinamenti:</i> | Ottimo spumante da aperitivo e tutto pasto |
| <i>Gradazione alcolica:</i> | 11,5% VOL |
| <i>Residuo zuccherino:</i> | 12,08 gr/1 |
| <i>Acidità:</i> | 5,82 gr/1 |
| <i>Pressione:</i> | 4,5 bar |
| <i>Estratto:</i> | 29,9 gr/1 |
| <i>Temperatura di servizio:</i> | 4-6°C |
| <i>Uve:</i> | 100% Glera |
| <i>Sistema di allevamento:</i> | Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 |
| <i>Epoca di vendemmia:</i> | Seconda/terza decade di settembre |
| <i>Vinificazione:</i> | In bianco in acciaio inox |
| <i>Spumantizzazione:</i> | Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale |
| <i>Zona di produzione:</i> | Colli di Castelcucco e Asolo |
| <i>Formati:</i> | 0,75 - 1,5 LT |
| <i>1 Box da 6 bottiglie</i> | L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm |

