



Asoło 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/l
<i>Acidità:</i>	5,82 gr/l
<i>Pressione:</i>	4,5 bar
<i>Estratto:</i>	29,9 gr/l
<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 Castellecchio e Asoło
<i>Formati:</i>	0,75 - 1,5 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

