

Duse Asolo Prosecco Superiore DOCG MILLESIMATO DRY

*Spumante raffinato ed elegante.
Scintilla nel bicchiere con il suo perlage fine e persistente
ed incanta con profumi avvolgenti e delicatissimi.
Perfetto equilibrio tra zuccheri e freschezza.*

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdi
Perlage:	Fine e persistente
Sensazioni Gusto-olfattive:	Il vivace perlage porta al naso delicatissimi e autentici profumi come una squisita gelatina di frutta bianca ed esotica avvolta da petali di fiori bianchi. Il lime e la punta di ortica rinfrescano il tutto. In bocca, zuccheri e freschezza sono in perfetto equilibrio; finale sapido e minerale
Abbinamenti:	Ottimo spumante da fuori pasto e da fine pasto con biscotti e frutta secca
Gradazione alcolica:	11,5% VOL
Residuo zuccherino:	17,8 gr/l
Acidità:	5,43 gr/l
Pressione:	4,5 bar
Estratto:	34,1 gr/l
Temperatura di servizio:	4-6°C
Uve:	100% Glera
Sistema di allevamento:	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1
Epoca di vendemmia:	Seconda/terza 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 Castelsecco e Asolo
Formati:	0,75 - 1,5 LT
1 Box da 6 bottiglie	L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

