



## 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 Castelcucco e Asolo

**Formati:** 0,75 - 1,5 LT

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

