



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Spumante dal colore giallo paglierino scarico con perlage persistente e vivace.
Gusto sapido e fresco di acidità con note sensoriali di pera, agrumi e frutta tropicale.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno	Glera
Area di produzione	Comune di Monfumo, Treviso
Altezza media vigneti	200 metri slm
Resa per ettaro	135 q.li
Esposizione	Pendii collinari soleggiati e ben ventilati
Forma di allevamento	Doppio capovolto
Tipo di terreno	Suolo marnoso-argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica
Vendemmia	Manuale con selezione dei grappoli
Periodo di vendemmia	3 ^a e 4 ^a settimana di settembre

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione	In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice in assenza di aria
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata
Spumantizzazione	Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio
Presa di spuma	40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Sentori di mela, frutta esotica e agrumi
Gusto	Fresco ed equilibrato con note finali agrumate
Perlage	A grana fine e persistente
Gradazione	11,5 % alcool
Residuo zuccherino	8 g/lt

DEGUSTAZIONE

Conservazione	Al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15°
Temperatura di servizio	Servire fresco a 6-8°
Epoca di consumo	Esprime il massimo delle caratteristiche dopo due mesi dall'imbottigliamento
Abbinamento	Vino da tutto pasto. Eccellente con risotti, pesce, crostacei e frutti di mare

