

# VINORÈ

## PROSECCO DOCG ASOLO BRUT



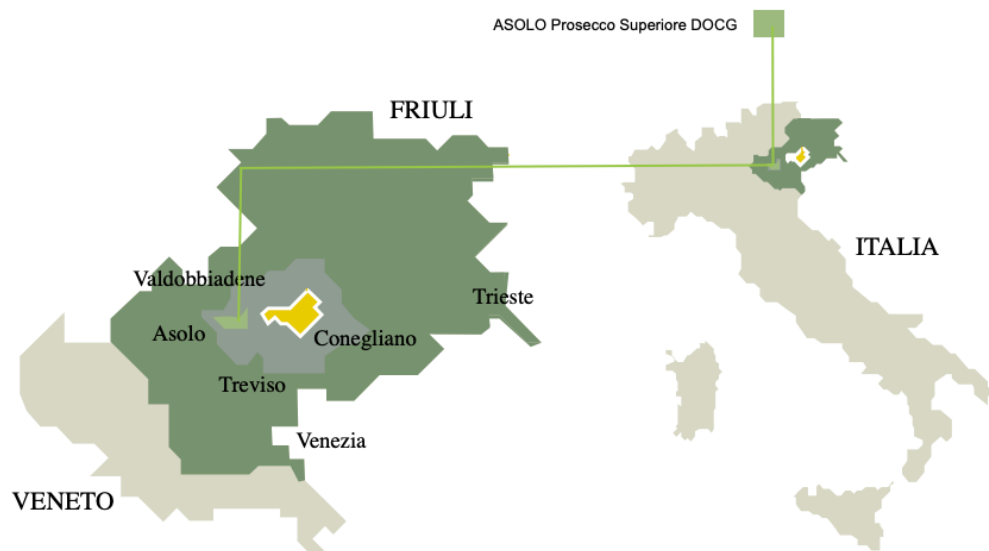
### **Uvaggio:**

Glera

### **Zona di produzione:**

L'Asolo Prosecco nasce sulle colline di Asolo, un luogo incantato, ricco di arte e di storia.

L'area dell'Asolo Prosecco è tutta in provincia di Treviso, ai piedi del Monte Grappa, sulle alte colline a occidente del Piave, a ridosso delle Dolomiti e del Montello. Qui viene coltivata la Glera insieme a altre storiche varietà locali. L'Asolo Prosecco ottenne lo status di Docg nel giugno 2009.



### **Vendemmia:**

Seconda decade di Settembre

### **Dati analitici:**

Tenore alcolico: 11%  
Residuo zuccherino: 10 g/l  
Acidità: 5,5%  
Pressione: 5 bar

### **Vinificazione:**

Le uve vengono diraspate e pressate per estrarne il mosto fiore. Segue la flottazione per eliminare le particelle più solide dal mosto ed ottenere aromi più fini ed eleganti. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Charmat con lieviti pregiati.

### **Profilo organolettico:**

Morbido, equilibrato, ha un corpo delicato e una freschezza spiccata, ha profumi di limone e di cedro, di mela matura e di fiori bianchi. Acidità sostenuta.

**Abbinamento:** Spumante ideale per un aperitivo, per brindare a un'occasione speciale, per accompagnare una cena.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 C

### **Confezionamento:**

Bottiglie da: 75 cl (750 ml)  
Cartoni pallet: 80

VINORÈ srls | Via Ponte Vecchio 24,  
31049 Valdobbiadene (TV)  
info@vinore.it