

PROSECCO DOCG ASOLO EXTRA DRY

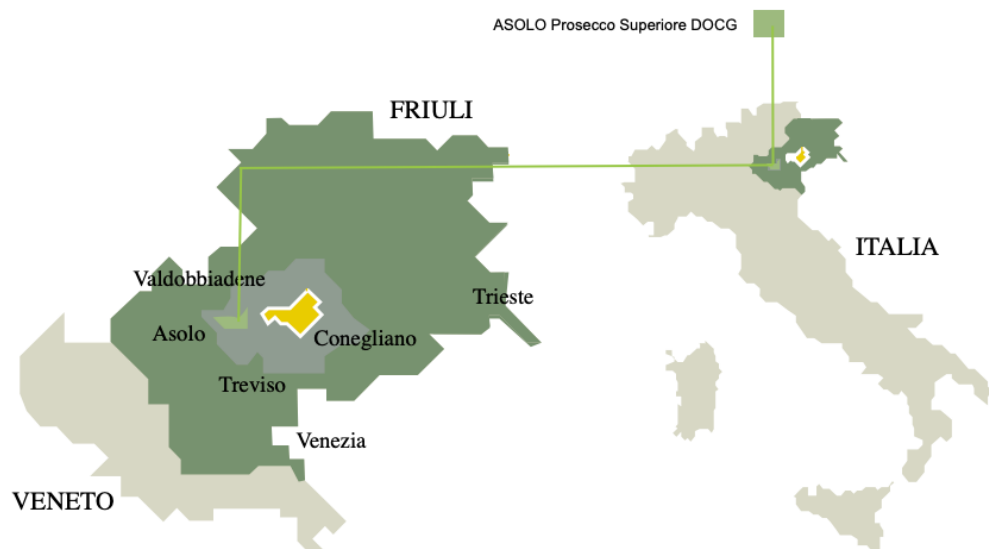
Uvaggio:

Glera

Zona di produzione e clima:

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: 16 g/l
Acidità: 5,5%
Pressione: 5 bar

Confezionamento:

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

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. Piacevole sapidità finale che dona gradevole corpo al vino. Retrogusto persistente e fruttato.

Abbinamento: Come aperitivo ma anche a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6 - 8 C