



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

"Il nostro Prosecco Millesimato nasce per offrire la massima qualità attraverso una attenta selezione dei grappoli più maturi e dorati."

Dalle migliori uve glera nasce uno spumante Millesimato di colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente e spuma cremosa.

Vino elegante ed armonico con note floreali di fiori d'acacia e fruttate di pesca bianca e mela.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno	100% 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, in cassette, 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
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata
Affinamento	In serbatoi d'acciaio per almeno 4 mesi
Presa di spuma	Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo paglierino scarico
Profumo	Ricorda la mela, la pesca gialla, la frutta tropicale, con note floreali acacia
Gusto	Fresco, armonico e persistente al palato
Perlage	A grana fine e persistente
Spuma	Cremosa
Alcool	11,5 % vol
Residuo zuccherino	23 gr/lit di zuccheri

DEGUSTAZIONE

Conservazione	Al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15°
Temperatura di servizio	Servire fresco a 6° C
Abbinamenti consigliati	Ottimo per antipasti, piatti di pesce crudo e dolci
Epoca di consumo	Esprime il massimo delle caratteristiche dopo due mesi dall'imbottigliamento

