



Alcool % VOL	12.00
Ac. Tot % Ac.	5.30
Cont. % zucch.	1.50
SO" mg/l	120
Press. Atm.	5.60
Cont.	3
Btg per cartone	1

ASOLO PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

Dalla massima espressione dell'abilità spumantistica dell'azienda nasce L'Asolo Prosecco Superiore Millesimato DOCG un vino di alta qualità ricavato dai vitigni migliori delle colline del Montello e dei Colli Asolani. Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso e naturalmente di grande stoffa. E' un' uva tardiva, che matura verso la fine di settembre.

LA VINIFICAZIONE

L'uva viene sottoposta ad una soffice pressatura alla quale segue una decantazione statica a freddo. Al mosto illimpidito vengono aggiunti i lieviti selezionati ed è quindi posto a fermentare in recipienti termo-condizionati. Questa prima lenta fase della fermentazione viene monitorata giornalmente e, prima che giunga a termine, il vino viene trasferito in autoclave per la presa di spuma. Il prodotto viene stabilizzato, quindi filtrato e imbottigliato.

IL VINO

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdino-dorati. Ha un profumo fresco e fruttato che ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela golden. E' il perfetto aperitivo Italiano: la finissima bollicina che sale nel bicchiere genera istintivamente allegria e la buona struttura, insolita per un Prosecco, soddisfa anche i palati più esigenti. Allo stesso tempo l'eleganza di profumi e la sua morbidezza lo rendono un vino accattivante per tutti gli amanti del vino.

Le informazioni tecniche sono indicative non impegnative