



Alcool % VOL	12.00
Ac. Tot %0 Ac. Tart.	5.30
Cont. % zucch.	1.30
SO ² mg/l	120
Press. Atm.	5.60
Cont.	0,75 l
Btg per cartone	6

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

SPUMANTE BRUT

Come massima espressione dell'abilità spumantistica dell'azienda nasce l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, un vino di alta qualità ricavato dai nostri migliori vigneti. Questo vino peculiare si distingue per originalità nel panorama del Prosecco. Il disciplinare più esigente del territorio e la produzione limitata ne preservano l'unicità e lo qualificano come una vera e propria gemma ancora da scoprire.

LA VINIFICAZIONE

L'uva Glera delle colline di Asolo matura verso fine settembre. Dopo una prima pressatura soffice il mosto, tramite l'uso di lieviti selezionati, viene fatto fermentare a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato; quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave con l'aggiunta del liquer de tirage ad una temperatura di 16° C. Ottenuto lo spumante viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti per estrarne al massimo i profumi. Concluso l'affinamento il prodotto viene filtrato isobaricamente in un'altra autoclave e imbottigliato.

IL VINO

In un bel colore giallo paglierino scarico, brilla una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato al floreale. Gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico è indubbiamente un prodotto di qualità superiore. La sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni.