

Spumante Docg Asolo Prosecco Superiore Extra Dry

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Spuma	Delicata, fine molto persistente.
Olfatto	Fruttato e floreale di ottima intensità ed eleganza, sono ben espresse le note di mela matura che si accompagnano a sensazioni di rosa canina e gelsomino, si accostano a questi sentori immediati sensazioni complesse e delicate di spezie e fiori di acacia e di campo.
Sapore	Sapido, strutturato, morbido ed equilibrato; è molto piacevole l'equilibrio tra le sensazioni di dolcezza e quelle di freschezza che rendono invitante e piacevolissimo questo spumante.
Retrofatto	Ritornano ben espresse le sensazioni di frutta assieme a ricordi di miele e pane.
Abbinamenti	Vino spumante da tutto pasto

Dati di analisi

Alcool	11,5 % Vol.
Zucchero	g/l 17
Estratto	g/l 17
Acidità totale	g/l 5.8

Considerazioni tecniche	Il vigneto di oltre 40 anni è situato in una suggestiva e bellissima zona collinare di Asolo. Il terreno è di medio impasto tendente all'argilloso con un'ottima dotazione di microelementi che permettono all'uva una perfetta maturazione. L'ottima esposizione e la buona ventilazione valorizzano e completano le eccellenti qualità agronomiche dei terreni ideali per la produzione dell'uva. Le nostre uve vengono vendemmiate a mano a giusta maturazione per garantire freschezza, sapidità e profumi allo spumante. Il rispetto della tradizione, la cura in vigneto e l'impiego delle moderne tecniche enologiche di vinificazione e spumantizzazione garantiscono l'eccellente qualità di questo spumante vino spumante DOCG Asolo Prosecco.
-------------------------	--

