

Spumante Docg Asolo Prosecco Superiore Brut

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Spuma	Fine, persistente con sviluppo minuto e andamento sinuoso.
Olfatto	Fruttato, floreale, caratteristico. Presenta delicate note olfattive di mela e fiori di acacia accompagnate a sentori di fiori di pesco, pera, miele e muschio.
Sapore	Secco, asciutto, sapido e delicato con una buona freschezza acida che rende piacevole la beva; è strutturato, elegante e di lunga persistenza.
Retrofatto	Si sentono bene espresse le componenti fruttate e contemporaneamente si percepiscono delle leggere note speziate che ne arricchiscono la complessità.
Abbinamenti	Ottimo spumante da aperitivo e da tutto pasto.

Dati di analisi

Alcool 11,5 % Vol.

Zucchero g/l 10

Estratto g/l 17

Acidità totale g/l 5.8

Considerazioni tecniche I vigneti aziendali sono situati ad Asolo, in una zona collinare d'incantevole bellezza paesaggistica. Le ideali condizioni pedoclimatiche della zona conferiscono a quest'uva una ricchezza aromatica e strutturale di elevata qualità. Questo spumante è prodotto dalle nostre migliori uve di collina vendemmiate a mano dopo un'accurata selezione. Le moderne tecnologie di cantina permettono di trasformare queste pregiate uve e ottenere uno spumante di alto profilo qualitativo.

