

Asoło Prosecco Superiore DOCG

Vini frizzanti



un prosecco superiore in tutti i sensi, piacevole la spuma e minuto il perlage, un connubio perfetto di acidità e sapidità persistente nel gusto e dal profumo elegante direttamente dalle colline di Asoło

Denominazione

Asolo Prosecco Superiore Brut D.O.C.G.

Vitigno

100% glera

Gradazione alcolica 11,5% vol. con 6 g/l di residuo zuccherino

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

Affinità gastronomiche

ideale come aperitivo. Perfetto con gli antipasti di pesce, e i primi piatti

Provenienza

area collinare della Provincia di Treviso, compresa tra Asolo e il Montello

Vinificazione

quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate in modo da ottenere un patrimonio acido ed una conseguente superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene immediatamente separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 18-20° C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-10° C, vengono fatti i travasi di rito ed abbiamo così ottenuto il vino base spumante per il ASOLO Prosecco Superiore D.O.C.G.

Presenza di spuma

il vino base spumante viene filtrato, vengono aggiunti gli zuccheri necessari alla presa di spuma e i lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per la rifermentazione a 15°-16°C fino al raggiungimento di 6 atmosfere, a cui segue la stabilizzazione a freddo a -2-0°C. Seguirà la filtrazione e l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

da conservare in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma, perlage fine e persistente.

Profumo

elegante, fine, complesso, ottime note di agrume e fiori in particolare glicine e rosa

Sapore

ottima l'entrata in bocca, piacevole la minuta ed prolungata effervescenza, cui segue un perfetto connubio tra acidità e sapidità. Lungo e persistente

Confezione

bottiglie max 75 cl. scatole da 6.

Premi

2019 - Dama D'oro Enoconegliano

