



A12 - EXTRA DRY

ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Aromaticità all'olfatto, finezza al palato

Origine: la Glera, storicamente presente nella zona ora identificata dalla denominazione Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. gode qui di terreni di diversa formazione: da quelli originati da roccia arenacea, argillosi e profondi, a quelli originati da azione fluvio-glaciale, più leggeri e con notevoli contributi di scheletro

Vitigno: Glera

Altitudine: tra i 100 e i 150 metri s.l.m.

Esposizione: prevalente a sud

Sistemi di allevamento: a filare, a Sylvoz e a cappuccina

Resa: 135 q/ha max

Periodo Raccolta: inizio settembre

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina, pressata intera in maniera soffice, con una resa massima al 70%. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°. La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

Alcool: 11% vol

Residuo Zuccherino: 12 - 13 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino, brillante

Perlage: grana fine, elegante, persistente

Profumo: intenso, con note eleganti di fiori bianchi come il glicine e l'acacia, e di frutta gialla come la mela Golden

Sapore: fresco e vivace, di buona struttura. Al palato risulta ben equilibrato tra morbidezza, acidità e sapidità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, da degustare con stuzzichini freschi oppure in abbinamento a primi piatti con verdure o con pesce

Servizio: 6°- 8°C, in calice a tulipano o flute ampio

Conservazione: conservare in un luogo buio, fresco ed asciutto

Formati: 0,75L