



## A3 - EXTRA BRUT

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

L'anima autentica dei colli asolani

**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:** 11.5% vol

**Residuo Zuccherino:** 2.5 - 3 gr/l

**Acidità totale:** 5.5 - 6 gr/l

**Colore:** giallo paglierino, brillante

**Perlage:** grana fine

**Profumo:** delicate note di fiori bianchi come l'acacia e frutti a pasta bianca, leggera scorza di limone nel finale.

**Sapore:** di media struttura, si caratterizza per il suo interessante equilibrio tra sapidità, freschezza ed un finale particolarmente secco e asciutto

**Abbinamenti:** l'aperitivo ideale per cogliere i tratti distintivi del terroir asolano. Si abbina bene con piatti a base di pesce come una tipica grigliata estiva di pesce o un fritto misto

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

**Conservazione:** conservare in un luogo buio, fresco ed asciutto

**Formati:** 0,75L

#### Riconoscimenti:



90 points - James Suckling



3,5/4 rosoni - Guida Vinetia 2024, AIS Veneto



4 stelle - Guida ViniBuoni d'Italia 2024

**AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI S.S.**

Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV) Italy  
Contatti | Contacts: Tel. +39 0423 985362 - info@latordera.it - www.latordera.it