

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO

Tipologia: Metodo Martinotti (rifermentazione in autoclave).

Vigneti: Monfumo, Castalcucco e Borso del Grappa, età media 20 anni.

Altitudine: da 250 a 400 mt slm.

Uve: Glera 90%, Verdiso, Bianchetta e Perera 10%.

Vinificazione: le uve vengono selezionate e raccolte a mano, pressate in ambiente condizionato con successiva fermentazione del mosto in acciaio.

Spumantizzazione: lenta rifermentazione in autoclave per 40 giorni e successivo imbottigliamento.

Dosaggio : 7 gr/Lt (Brut).

Sensazione visiva: cristallino, splendido color paglierino con riflessi verdi, bollicine piccole e persistenti salgono dal calice.

Sensazione olfattiva: intensi aromi di mela verde, pera, agrumi e la dolcissima acacia. La tensione minerale, quasi rocciosa, fa da spalla alla importante sapidità.

Sensazione gustativa: estremamente elegante ed equilibrato. Il sorso è delicato ma teso e di grande nerbo. Nel bicchiere si concede regalando note floreali, minerali e fruttate.

Impressioni: l'espressione dei tre vigneti, vinificati separatamente, rende unico questo Asolo Docg Superiore con residuo zuccherino a 7 gr/Lt.

La persistenza gusto – olfattiva è la componente preponderante che segue la freschezza minerale e il fruttato tipico dell'Asolo Docg Superiore di alta collina. L'estrema attenzione a tutto il processo produttivo ci ha permesso di mantenere una quantità di solfiti inferiore ai limiti imposti dal disciplinare di produzione del vino biologico.

In cucina: Cocotte di Radicchio Rosso di Treviso IGP e caciotta affumicata del Grappa, risotto ai "fegadini", risotto con Radicchio Rosso di Treviso IGP e formaggio Morlacco.

Temperatura di servizio: 8 ° C.



BOTTIGLIA	TAPPO	GABBIETTA	CAPSULA
VETRO GL71	SUGHERO FOR 51	ACCIAIO FF40	ALLUMINIO ALL 41
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE			