

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY CUVÉE



Tipologia: Metodo Martinotti (rifermentazione in autoclave).

Vigneti: alta collina dell'Asolano.

Altitudine: da 200 a 250 mt slm.

Uve: Glera 100%.

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

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

Dosaggio: 16 gr/Lt (Extra Dry).

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

Sensazione olfattiva: profilo aromatico sottile e sfaccettato si articola in delicate note fruttate. Una lieve mineralità fa da fondo ad una bellissima morbidezza.

Sensazione gustativa: gradevole l'equilibrio. Il sorso è delicato e avvolgente accompagnato da evidenze fruttate.

Nel bicchiere si concede regalando note floreali dolci e minerali.

Impressioni: la variabilità dei vigneti di origine lo rendono un Asolo Docg Superiore decisamente vivace e allegro.

La morbidezza fruttata è l'elemento principale che segue la freschezza minerale e il fruttato tipico dell'Asolo Docg Superiore di alta collina.

In cucina: tartine con burro di malga del Monte Grappa.

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			