



PROSECCO DOCG ASOLO BRUT

Dal deciso sapore fruttato ma allo stesso tempo delicato e lieve. Prodotto con uve 100% glera dai vigneti di proprietà nella zona docg dei colli asolani, questo moderno spumante è un aperitivo perfetto ma si esalta anche con piatti di pesce e formaggi di media stagionatura. da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Asolo Prosecco DOCG Spumante Brut

Zona d'origine: Colli Asolani

Vitigni: Glera

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a

temperatura controllata.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 14/18 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: Bouquet elegante con un aroma fruttato e

floreale, ben equilibrato.

Sapore: Fresco e rotondo, persistente, con note

agrumate.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol

Acidità totale: 5,6 - 5,8 g/l

Residuo Zuccherino: 8 - 10 g/l

Temperatura di

servizio: 6 - 8°C

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e perfetto servito con

consigliati: antipasti a base di pesce.

Riconoscimenti: 2025 - Mundus Vini Spring Tasting - Silver

Medal

2024 - Decanter - Bronze Medal 2023 - Decanter - Bronze Medal 2022 - Decanter - Bronze Medal 2022 - I.W.S.C. - Silver Medal