fili



FILI
PROSECCO DOCG
BRUT ASOLO
SUPERIORE BIOLOGICO
MILLESIMATO

Nello straordinario angolo veneto dei Colli Asolani nasce questo rinomato Prosecco Superiore DOCG, un armonico connubio tra storia e tradizione, la cui coltivazione segue i criteri biologici.

Classificazione:	Asolo Prosecco D.O.C.G. Superiore Biologico Brut Vino Spumante
Zona d'origine:	Colli Asolani
Vitigni:	100% Glera, coltivato in regime di agricoltura biologica.
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, scarico.
Profumo:	Elegante bouquet con un equilibrio di profumi fruttati e floreali.
Sapore:	Molto fresco e armonico al gusto, di buona struttura e lunga persistenza con note finali agrumate.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale:	5,8 - 6 g/l
Residuo Zuccherino:	8 - 10 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, ideale per antipasti di pesce a base di crostacei.
Riconoscimenti:	**2018 - I.W.C. - Bronze** **2016 - Decanter - Commended**