



SACCHETTO



PROSECCO DOCG ASOLO BRUT

Prosecco Brut dal deciso sapore fruttato ma allo stesso tempo delicato e lieve. Prodotto con uve 100% Glera dai vigneti di proprietà nella zona DOCG Del Montello e 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 D.O.C.G. Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Colli Asolani

Vitigni: 100% 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: 12% Vol

Acidità totale: 5,6 – 5,8 g/l

Residuo Zuccherino: 8 - 10 g/l

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo e perfetto servito con antipasti a base di pesce.

Riconoscimenti: **Bronze - Decanter 2023, Silver - IWSC 2022, Bronze - Decanter 2022, Gold - The Drinks Business - Prosecco Masters 2020, Bronze**