



PROSECCO D.O.C.G. BRUT  
MILLESIMATO ASOLO VINO SPUMANTE  
BIOLOGICO  
FILI

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:	Prosecco D.O.C.G. Asolo Brut Vino Spumante Biologico
Zona di Origine:	Montello – 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 ed in presenza di zuccheri.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	14/18 mesi in funzione della temperature 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.
Contenuto alcolico:	12% vol
Acidità Totale:	5,8 - 6 g/l
Residuo zuccherino:	8 - 12 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:	Bronze - I.W.C. 2018 Commended - Decanter