

Scheda tecnica

Do Case

Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato

Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry
Zona di origine	Montello e colli Asolani
Terreno	Marnoso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Perlage	Fine e persistente
Spuma	Ricca e fitta
Profumo	Intenso e fruttato con richiami alla mela golden e alla pera william. Ricorda i profumi dei fiori di glicine e iris, del sambuco e il miele di acacia.
Gusto	Fresco, schietto e coerente con il profumo. Rivela un perfetto equilibrio, pienezza ed eleganza.
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	14 gr/lt
Pressione	5,20 atm



Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Consigliato nell'accompagnamento a piatti di crostacei e frutti di mare, risotti alle erbe primaverili, formaggi freschi, sushi e ogni tipo di cucina etnica.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.