

# n'ò n'ombra *Brut*

## *Brut*

Vino gentile, dal perlage costante e finissimo.

### Dati tecnici

**Denominazione:** Asolo Prosecco Superiore

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

**Zona di Origine:** Maser Collina

**Vitigno:** Glera

**Resa q.li per ha:** 135

**Vinificazione:** Breve macerazione pellicolare a freddo in pressa, decantazione statica di 24h e fermentazione a temperatura controllata.

**Presa di spuma:** 35/40 giorni in autoclave.

### Caratteristiche analitiche

**Alcool:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 10 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Giallo paglierino tenue.

**Bouquet:** Profumo delicato, ordinato, sensibilmente fruttato.

**Sapore:** Armonico, equilibrato, con un percettibile sentore di pera che ne rimarca la tipicità. Un giusto tono di amabilità accompagna sensazioni di gradevolezza.

**Abbinamenti:** Antipasti, pesce in genere, primi piatti asciutti, formaggi non troppo stagionati, salumi.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 gradi

### Formato

**Bottiglia:** Piave 75 cl

