

tre sette due
372
Mostaccin
ASOLO
DOCG PROSECCO SUPERIORE

Extra Dry

Ottenuto da scrupolosa selezione di uve e da accurata dedizione nella vinificazione e spumantizzazione, questo nobile Spumante si manifesta con colore paglierino scarico, impreziosito da riflessi verdognoli e perlage fine nel quale si evidenziano eleganti giochi gassosi.

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: 120

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

Presatura di spuma: 45 giorni in autoclave

Caratteristiche analitiche

Alcool: 11-11,50%vol.

Residuo zuccherino: 15-16 g/l

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Paglierino scarico con riflessi verdognoli

Bouquet: Decisamente fruttato, avvolgente, invitante, brioso

Sapore: Armonico, carezzevole, elegante, piacevolmente amabile.

Abbinamenti: Ideale per brindisi e aperitivi oppure a tutto pasto se caraffato.

Temperatura di servizio: 8 - 10 gradi

Formato

Bottiglia: Spumante Tiziano 75 cl.

