

Mostaccin

Quota Zero

extra Brut

a Zero Zuccheri Residui

La totale assenza di zuccheri, fa riscoprire l'anima nascosta del prosecco, mettendo in risalto aromi e profumi che riportano a tempi lontani.

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: In acciaio a temperatura controllata e dopo una breve macerazione pellicolare

Presa di spuma: 60 giorni in autoclave con sosta sui lieviti a temperatura più alta del normale

Caratteristiche analitiche

Alcool: 11,50%vol.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità totale: 5,4 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Paglierino scarico con riflessi verdognoli

Bouquet: Note di lievito, fiori bianchi e frutta matura.

Sapore: Deciso e sapido senza rinunciare a una giusta morbidezza.

Abbinamenti: Ideale per un aperitivo salato o per un pasto non troppo impegnativo.

Temperatura di servizio: 8 - 10 gradi

Formato

Bottiglia: Piave 75 cl.

