



## Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut by Graziana Grassini



**Zona di produzione:** Area collinare del "Montello", Comune di Nervesa della Battaglia (TV). Nel Versante sud che domina la pianura circostante sorge Tenuta Aria Valentina, dove le piante sono esposte alla luce del sole tutto il giorno e di sera possono godere della fresca corrente d'aria portata dal fiume Piave che scorre separando la Collina del Montello dalla Zona di Collalto e Susegana

**Terreno:** di medio impasto tendente all'argilloso, dal tipico colore rossastro derivato dalla presenza di ossidi di ferro

**Vigneto:** Piantato nel 2008, il vigneto di Tenuta Aria Valentina è allevato a doppio Capovolto con un investimento di 3600 piante per ettaro.

**Tecnologia adottata:** raccolta manuale delle uve nelle primissime ore del mattino, selezione grappolo per grappolo, pressatura soffice ad uva intera in atmosfera di azoto con ciclo tipo "cremant", decantazione statica a freddo del mosto e successiva separazione delle fecce; fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata per 15-20 giorni. Maturazione del vino sur lies per due mesi.

**Spumantizzazione:** dopo opportuna stabilizzazione del blend ottenuto, rifermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione sur lies per sei mesi, filtrazione ed imbottigliamento.

**Caratteristiche chimiche:**

Alcol effettivo % v/v:  $11,5 \pm 0,8$

Zuccheri: inferiore a 1 g/l

Estratto secco non riduttore g/l:

Acidità totale:  $5,9 \text{ g/l} \pm 0,5$

pH:  $3,18 \pm 0,8$

**Caratteristiche fisiche:**

Pressione afometrica Bar a 20°C: 5,8 bar

Utilizzate 100% uve Glera.

**Caratteristiche organolettiche:**

Spuma: fitta e cremosa

Colore: Giallo paglierino lucente, con brillanti riflessi verdolini

Profumo: è subito schietto, impeccabile pulizia ed eleganza, di gradevole intensità, su toni fruttati e floreali. Dapprima una netta percezione di polpa di mela golden a cui seguono istantaneamente fresche note di mela golden a cui seguono note di pera Abate e pesca a polpa bianca, fiori di primavera (acacia, zagara e biancospino). A seguire una piacevole percezione di mineralità rocciosa.

Sapore: Attacco in bocca è decisamente fresco, croccante, sapido e fruttato; di franchezza. Poi il vino si apre ad una equilibrata complessità di gradevoli percezioni gusto-olfattive che proseguono su importante accordo di notedi frutta gialla; il finale è persistente con retrogusto amarognolo ed amandorlato.

**Informazioni sul valore nutrizionale:**

1 g di alcol: 7 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

**Abbinamenti:** crudité di crostacei, carpaccio di spigola di mare, risotto con calamari e zucchine. **Temp. di servizio:** 6 - 8 ° C.

Soc. Ag. Giusti Dal Col srl

Via del Volante 4 – 31040 Nervesa della Battaglia (TV)

T.+39 0422 720 198 || F. +39 0422 876 280

[www.giustiwine.com](http://www.giustiwine.com) || [info@giustiwine.com](mailto:info@giustiwine.com)