



Asoło Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra dry

Le uve selezionate per questo Prosecco appartengono a vigneti esposti a nord, con temperature più fresche ed escursioni termiche importanti, proprio a ridosso del fiume Piave. Questo comporta a una qualità di uve più profumate e minerali.



Glera



Tenuta: Amelia, Ava, Maria Vittoria



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

Allevamento: doppio capovolto

Densità: circa 4.000 piante per ettaro



Le uve raccolte a mano vengono diraspate e successivamente avviene la pressatura soffice.

La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata di 14°C ad opera di lieviti selezionati. Maturazione del vino sur lies per 4 mesi prima della presa di spuma.



La presa di spuma avviene a temperatura controllata in autoclavi attraverso lieviti selezionati per una durata di circa 2 mesi.



Alcool effettivo: % vol. 11,00 ± 0,50



Acidità totale: g/l 6,00 ± 0,50



Zuccheri: g/l 14,00 ± 1,0



5,5 bar



La spuma è giustamente evanescente, con perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Al naso è intenso e fruttato, con note di mela golden e limone; la nota dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia. Presenta un gusto fresco e di buona struttura, al palato risulta gradevole, armonico e giustamente equilibrato nella dolcezza.



Ottimo sia da aperitivo che da tutto pasto; sempre all'altezza delle occasioni più importanti.

Temp. di servizio: 6 - 8 ° C.

Giusti Wine

Via Arditi 14/A, 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia ☎ +39 0422 720198 ✉ welcome@giustiwine.com 🌐 www.giustiwine.com