

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Dry

Da uve coltivate nel rispetto dell'ambiente nasce un vino asciutto, vellutato e dal gusto persistente. Con note di frutta bianca e sentori floreali, esprime i sapori della terra di Asolo

Caratteristiche Tecniche	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdi
Zona di produzione	Colline dell'Asolo Prosecco D.O.C.G.
Vitigno	100 % Glera
Densità di impianto	3.300 ceppi/ettaro
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Vinificazione	In bianco, con pressatura soffice
Presa di spuma	45 giorni in autoclave, metodo Martinotti-Charmat
Gradazione alcolica	11,5%
Pressione in bottiglia	5 atm
Residuo zuccherino	14 g/litro
Acidità totale	5,8 g/litro
Conservazione	In luogo fresco a temperatura inferiore a 15° C
Temperatura di servizio	8-10° C

