



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Asolo
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Scudo Blu
Extra Dry Millesimato

Terreno ed Area:

Proviene da vigneti situati sulle colline asolane, a sud dei monti Grappa e Tomba. Le viti godono di ottima ventilazione, importanti escursioni termiche e le uve, raccolte a mano, sono sottoposte a selezione accurata. L'elevazione media delle vigne è superiore ai 200 mt. Il terreno ha un medio impasto con importante prevalenza argillosa, ed è leggermente alcalino.

Vitigno:

85% Glera, 15% blend di altre uve

Vendemmia:

Mese di settembre

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata di 16-18° al termine della quale il vino affina naturalmente nelle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante riposa un mese nell'autoclave e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Nel calice di colore giallo paglierino tenue. Il profumo è fruttato e morbido, con note decise di mela matura e fiori bianchi. In bocca è avvolgente, dal gusto sapido con note che spaziano dalla mela ai sentori tropicali come ananas ed agrumi.

Abbinamenti:

Stuzzichini, primi piatti, frutta secca, dolci

Residuo:

Extra Dry (16 g/l)

Alcool:

11°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 103

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037000044

Cod. EAN CASSA: 8000037010050

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO : 16x5

