



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Asolo
Prosecco Superiore DOCG
Biologico Vegan
Extra Dry

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:

100% Glera

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:

Di colore giallo paglierino deciso. Al naso spiccano piacevolmente la mandorla, l'albicocca disidratata e i fiori d'acacia. In bocca è vellutato, vibrante, e sprigiona sentori coerenti con le sensazioni che regala all'olfatto. Un'acidità mai eccessiva lo rende piacevole al sorso.

Abbinamenti:

Torte salate, affettati e salumi

Residuo:

Extra Dry (16 g/l)

Alcool:

11°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 173

COD. EAN BOTTIGLIA: 8000037002062

COD. EAN CASSA: 8000037011989

BOTTIGLIA: 750 ML.

PALLET: 570 BOTTIGLIE (95 CARTONI X 6 BOTTIGLIE)

COLLI X STRATO : 19X5

