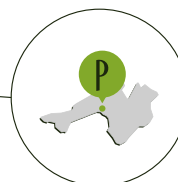




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO
DOCG

GENESIS

Denominazione:	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Spumante Extra Brut
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2016
Area:	Colli Asolani - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Argilloso e calcareo
Altimetria ed esposizione:	230 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 anni
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	< 4 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	Piacevole e tipicamente fruttato
Gusto:	Bollicine piene, minerale e asciutto

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Perfetto come vino a tutto pasto grazie al suo carattere asciutto, ma ideale anche come aperitivo. Ottimo per accompagnare primi piatti a base di molluschi e pesce grigliato
Shelf life:	12 - 18 mesi

