



# GENESIS

Biologico e vegano

## Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Con il suo basso residuo zuccherino e un leggero tocco di zucchero di canna biologico ed equo-solidale, Genesis si rivela come un'esperienza pura e contemplativa.

Un omaggio all'essenza delle bollicine, pensato per chi cerca armonia e misura in ogni calice.

Certified



Corporation

Denominazione: Asolo Prosecco Superiore DOCG

Tipologia: Spumante Extra Brut

Uve: Glera

Area: Colli Asolani - Treviso



### VIGNA

Suolo: Argilloso e calcareo

Età dei vigneti: 15 - 30 anni

Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia: Manuale



### 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.



### 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



### DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: Piacevole e tipicamente fruttato.

Gusto: Bollicine piene, minerale e asciutto.

### CERTIFICAZIONI



VEGAN