



SACCHETTO



## PROSECCO DOCG ASOLO BRUT

Prosecco Brut dal deciso sapore fruttato ma allo stesso tempo delicato e lieve. Prodotto con uve 100% Glera dai vigneti di proprietà nella zona DOCG Del Montello e Colli Asolani, questo moderno spumante è un aperitivo perfetto ma si esalta anche con piatti di pesce e formaggi di media stagionatura. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione:	Asolo Prosecco D.O.C.G. Brut Vino Spumante
Zona d'origine:	Colli Asolani
Vitigni:	100% Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino tenue.
Profumo:	Bouquet elegante con un aroma fruttato e floreale, ben equilibrato.
Sapore:	Fresco e rotondo, persistente, con note agrumate.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale	5,6 – 5,8 g/l
Residuo Zuccherino:	8 - 10 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	Ottimo come aperitivo e perfetto servito con antipasti a base di pesce.
Riconoscimenti:	<b>Bronze - Decanter 2023, Silver - IWSC 2022, Bronze - Decanter 2022, Gold - The Drinks Business - Prosecco Masters 2020, Bronze</b>