



MONTELLIANA



## ASOLO PROSECCO

DOCG

• 750 ml

L'Asolo Prosecco DOCG Fermo è un vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti collinari della zona DOCG Colli Asolani

### • VIGNETO

**Vitigno:** 100% Glera

**Zona di Produzione:** Montello e Colli Asolani

**Forma di Allevamento:** Cappuccina / Sylvoz

### • CANTINA

**Periodo di vendemmia:** inizio Settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata con almeno 3 mesi in vasche di acciaio su fecce fini con periodici bâtonnage

**Affinamento in bottiglia:** 1-2 mesi

### • CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Gradazione alcolica:** 11% vol

**Residuo Zuccherino:** 5 g/l

### • CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino brillante con sfumature verdognole

**Struttura:** asciutto, di medi struttura con retrugusto fine e lineare

**Profumi:** fragrante e delicato, fruttato di mela e pera, fiori di acacia e sambuco

### • SERVIZIO

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce

10 - 12 °C stappato al momento

