



MONTELLIANA



ASOLO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT
● 750 ml

Vino spumante a fermentazione naturale
con metodo Charmat.
Racchiude in sé tutta la fragranza
dell' **Asole Prosecco D.O.C.G.**

• **VIGNETO**

Vitigno: 85% Glera | 15% Pinot/Chardonnay

Zona di Produzione: Colli Asolani e Montello

Forma di Allevamento: Cappuccina / Sylvoz

• **CANTINA**

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, Settembre

Vinificazione: In bianco con pressatura soffice,
flottazione e fermentazione a temperatura
controllata con almeno 4 mesi in vasche d'acciaio

Presa di spuma: 50 - 60 giorni

Affinamento: 2 - 3 mesi

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Gradazione alcolica: 11% vol

Residuo Zuccherino: 5 g/l

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: elegante fitto e raffinato

Colore: giallo chiaro con nuance verdognole

Struttura: rivela eleganza, linearità e una vivace
acidità

Profumi: fruttato molto floreale di acacia, sambuco
e biancospino

• **SERVIZIO**

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

6 - 8 °C stappato al momento

