MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO

DOCG FRIZZANTE SPAGO

• 750 ml

Vino frizzante a fermentazione naturale, da uve raccolte esclusivamente nei vigneti del comprensorio **DOCG Asolo**

• VIGNETO

Vitigno: 85% Glera | 15% Pinot grigio/Chardonnay

Zona di Produzione: Colli Asolani

Forma di Allevamento: Cappuccina / Sylvoz

• CANTINA

Periodo di vendemmia: fine Agosto / Settembre

Presa di spuma: 25 giorni

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata con almeno 2 mesi in vasche d'accio

Affinamento in bottiglia: 1 mesi

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 10,5% vol

Residuo Zuccherino: 12 g/l

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: elegante

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi

Struttura: fresco, aromatico ed equilibrato

Profumi: fruttato, di mela con sentori di fiori bianchi

• SERVIZIO

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

6 - 8 °C stappato al momento