

ASOLO PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Brut

VITIGNI

Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato, con esposizione favorevole al sole
Altitudine: 200–400 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90–100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve Glera, seguita da fermentazione a temperatura controllata (16–18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) per ottenere la frizzantezza, che dura 3 mesi per garantire un perlage fine e persistente, caratteristico del brut.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante
Profumo: elegante e fresco, con note di mela verde, pera, agrumi (limone e pompelmo), accompagnate da lievi sentori di fiori bianchi e una leggera nota minerale
Sapore: secco, fresco e sapido, con una buona struttura e una vivace acidità. Il finale è pulito e armonioso, con un perlage fine e persistente che arricchisce l'esperienza gustativa

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11,5% vol
Estratto secco: 19,5 g/l
Zuccheri riduttori: 7 g/l
Acidità totale: 5,7 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, frutti di mare, pesce crudo, sushi, risotti delicati e piatti a base di verdure. Perfetto anche con piatti di carne bianca e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6–8°C

VINEYARD

Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500–5.500
Soil: calcareous, clayey, well-drained, with favorable sun exposure
Altitude: 200-400 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the Glera grapes, followed by fermentation at a controlled temperature (16–18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. Subsequently, the wine undergoes a second fermentation in a pressurized tank (Charmat method) to obtain the sparkle, which lasts 3 months to ensure a fine and persistent perlage, characteristic of Brut.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections, bright
Parfum: elegant and fresh, with notes of green apple, pear, citrus fruits (lemon and grapefruit), accompanied by light hints of white flowers and a slight mineral note
Taste: dry, fresh and sapid, with good structure and lively acidity. The finish is clean and harmonious, with a fine and persistent perlage that enhances the tasting experience

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11,5% vol
Net dry extract: 19,5 g/l
Reducer sugars: 7 g/l
Total acidity: 5,7 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal as an aperitif, excellent with light appetizers, seafood, raw fish, sushi, delicate risottos and vegetable-based dishes. Also perfect with white meats and fresh cheeses.
Serving notes: served at 6–8°C

WEINBERG

Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut durchlässig, mit günstiger Sonneneinstrahlung
Höhe: 200-400 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Glera-Trauben, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung (16–18 °C) im Edelstahltank, um Frische und Aromen zu bewahren. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung im Drucktank (Charmat-Methode), um die Perlage zu erzeugen. Diese dauert 3 Monate, um eine feine und anhaltende Perlage zu gewährleisten, charakteristisch für Brut.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, glänzend
Bukett: elegant und frisch, mit Noten von grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten (Zitrone und Grapefruit), begleitet von leichten Noten weißer Blüten und einem leichten mineralischen Note
Geschmack: trocken, frisch und würzig, mit guter Struktur und lebendiger Säure. Der Abgang ist sauber und harmonisch, mit einer feinen und anhaltenden Perlage, die das Geschmackserlebnis bereichert

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,5% vol
Trocken Extrakt: 19,5 g/l
Restsüsse: 7 g/l
Säuregehalt: 5,7 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif, ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, rohem Fisch, Sushi, feinen Risottos und Gemüsespeisen
Serviertemperatur: servieren bei 6–8°C

