



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



L'Asolo Prosecco DOCG superiore si sviluppa sulle colline dei diciotto comuni intorno alla città dai cento orizzonti, **Asolo**, borgo storico ricco di cultura e arte. Dai nostri vigneti, adagiati su dolci colline che beneficiano di una ventilazione favorevole e di un'ottima escursione termica, si ottiene uno Spumante di qualità superiore.

ALTITUDINE: 100-150 m.s.l.m.

VENDEMMIA: seconda decade di settembre

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati, affinamento su fecce fini e successiva presa di spuma in autoclave

ALCOL: 11% vol*

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l*

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l*

COLORE: giallo paglierino con perlage fine e cremoso

PROFUMO: intenso con note di fiori d'acacia e di mela

SAPORE: armonico, ben strutturato e sapido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo come aperitivo, accompagna piatti delicati a base di pesce crudo e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Azienda Agricola Le Rive di Bellussi Luisa Francesca
Via Rive, 12 - Colbertaldo di Vidor (TV)
Tel. +39 0423 986020 - lerivebellussiluisa@tiscali.it
www.piazzaforte.com