



ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO

SCHEMA TECNICA

La zona di produzione di questo Prosecco Superiore si trova alle pendici delle colline di Asolo, caratterizzate da un'interessante ventilazione e da un terreno ricco di minerali.

La raccolta si effettua verso la fine del periodo di vendemmia, nei primi giorni di ottobre.

Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva Prosecco. Si ottiene un vino che si caratterizza per la piacevole fragranza fruttata.

ZONA DI ORIGINE Asolo (TV)

VITIGNI Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA Fine settembre, inizio ottobre.

COLORE Brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini.

PERLAGE Fine e persistente.

PROFUMO Fruttato di pera William, meletta (piccole mele verdi), fiori di calla e campanula.

SAPORE È un vino con una buona armonia tra la percezione di dolcezza e di acidità, unite ad una leggera sapidità, che caratterizza un vino di corpo.

È persistente il piacevole retrogusto fruttato.