

VIVACE CON BRIO - ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

ORIGINE	Asolo Prosecco Superiore
CLASSIFICAZIONE	Vini DOCG
ANNATA	2024
COLORE	Bianco
TIPO DI VINO	Vino Spumante

DESCRIZIONE

Certificato sostenibile.

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage piccolo e persistente con spuma persistente. Intensi toni fruttati e floreali. Fresco e fruttato con una complessità equilibrata che si estende in un morbido retrogusto fruttato.

Ideale con salumi, formaggi, salmone affumicato. Tartare e pesce alla griglia sono particolarmente adatti a questo spumante.

UVE: 85% Glera, 15% Uve bianche

ACIDITÀ TOTALE: 6%

ALCOOL: 11% vol.

ZUCCHERI: 9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Conservare in luogo fresco a temperatura inferiore a 10°C e in posizione verticale

VIGNETO

Sulle colline di Asolo DOCG, con vista sulla pianura veneta a 255 m. di altezza slm., esposizione sud e ben ventilato

VINIFICAZIONE

Vinificato in acciaio

SPUMIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Metodo Martinotti/Charmat luongo e affinato in bottiglia per qualche mese.



ALCOL

11 %

ACIDITÀ

6 g/L

ZUCCHERI RESIDUI

9 g/L

MISCELA

85% Glera, 15% White Blend

PREMI



BOTTIGLIA

DIMENSIONI 75cl

CASSA

BOTTIGLIE 6