

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
 Residuo zuccherino: **20 g/L.**
 Acidità totale: **5,7‰**
 Estratto secco totale: **18‰**
 Pressione: **4,5 bar**

Uvaggio:

Glera 85%, varietà autoctone (Bianchetta, Perera, Boschera) 15%.

Zona di produzione e clima:

Asolo Prosecco DOCG superiore è una sotto-zona che si colloca nel cuore della più vasta area di produzione del DOC. Si sviluppa intorno alla città di Asolo e alla sua circostante catena di colline: i Colli Asolani. Situati a 150-200m s.l.m. con esposizione a sud-est, i nostri vigneti DOCG godono di una ventilazione favorevole e di una buona escursione termica. La particolare composizione del terreno dei Colli Asolani dà origine ad un Prosecco strutturato, contraddistinto da una bollicina finissima e cremosa.

Resa:

135 q/ha. Resa per pianta auspicata: 5-6 kg.

Vendemmia:

Seconda decade di Settembre.

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e pressate sofficemente per estrarne il mosto fiore. Segue la flottazione per eliminare le particelle più solide dal mosto ed ottenere aromi più fini ed eleganti. Successivamente viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 10-15 giorni, al termine dei quali il vino nuovo ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini fino alla presa di spuma.

Presa di spuma:

Il vino nuovo viene filtrato, addizionato di lieviti selezionati e caricato in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione (autoclavi) dove viene avviata la presa di spuma secondo il metodo Martinotti-Charmat. Questo processo avviene alla temperatura controllata di circa 15 °C ed ha una durata di 40 giorni, durante i quali la pressione e la temperatura vengono monitorate giornalmente. Al termine della seconda fermentazione viene effettuata la stabilità tartarica portando lo spumante ottenuto a circa -3.5 °C per circa 5 giorni. Dopo la successiva filtrazione, il vino è pronto ad essere certificato secondo le regole del disciplinare DOCG.

Certificazione DOCG:

Prima dell'imbottigliamento lo spumante ottenuto viene certificato da parte dell'ente preposto che ne verifica i requisiti attraverso un'analisi chimica di laboratorio e una successiva analisi organolettica da parte di una commissione di tecnici degustatori. Ricevuti i contrassegni di stato, l'Asolo Prosecco DOCG viene imbottigliato e successivamente commercializzato.

Profilo organolettico:

Brillante, giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage persistente e fine. Profumo complesso con sentori di fiori bianchi tra acacia, glicine e rosa, ai quali poi si uniscono note di mela gialla e pera matura. Leggermente speziato e balsamico con note tropicali quali ananas, mango e frutto della passione. Al palato risulta con una buona struttura e complessità bilanciata da una piacevole acidità.

Abbinamento:

Ideale come aperitivo e brindisi augurale, accompagna con eleganza le occasioni importanti. Può essere servito a fine pasto in accompagnamento a dolci e pasticceria secca. Più inconsueto ma interessante l'abbinamento con i formaggi.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
 Cartoni da 6 bottiglie.
 Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
 o 96 cartoni (6 strati).