

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT S.Q.N.P.I.

Uvaggio:

Glera 100%

Zona di produzione e clima:

Le uve per il nostro Asolo Prosecco DOCG superiore extra brut sono selezionate e raccolte a mano da vigneti collinari certificati SQNPI situati sui dolci pendii dei Colli Asolani, la cui particolare composizione dei terreni unita alle favorevoli condizioni climatiche dà origine ad un vino strutturato, aromatico e di grande eleganza. Nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata, SQNPI certifica la coltivazione delle uve secondo tecniche agronomiche sostenibili e rispettose dell'ambiente.

Resa:

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

Vendemmia:

Seconda decade di Settembre.

Vinificazione:

Dopo una pressatura soffice, si procede alla stabulazione del mosto per 72 ore ad una temperatura di 5 °C. Tale tecnica consiste nel raffreddamento del mosto non sfecciato e permette l'estrazione di composti dalla polpa favorendo l'espressività aromatica e la ricchezza complessiva del vino. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati per una durata di circa 10-15 giorni. Il vino ottenuto viene quindi mantenuto sulle fecce fini fino alla presa di spuma.

Presa di spuma:

Il vino nuovo viene filtrato, addizionato di lieviti selezionati e caricato in autoclave per la presa di spuma secondo il Metodo Charmat lungo. A temperatura costantemente controllata, il naturale sviluppo di CO2 nel vino avviene grazie all'azione di lieviti e zuccheri con graduale aumento di pressione. Al termine della presa di spuma, lo spumante rimane in sosta sui lieviti per ulteriori 120 giorni, in autoclave, dove a cadenze ben precise vengono effettuati dei batonnage per riportare le fecce fini in sospensione conferendo struttura e complessità olfattiva. Dopo successiva stabilizzazione e 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:

Colore brillante, giallo paglierino scarico, con perlage fine e compatto. Fragrante al naso, dove spiccano profumi di mela verde, pera acerba e litchi uniti a piacevoli note di lime, gelsomino e salvia. Al palato si rivela fresco ed armonico e presenta una notevole persistenza grazie al basso residuo zuccherino ed alla spiccata salinità.

Abbinamento:

Grazie al basso residuo zuccherino è ottimo come aperitivo ma anche in accompagnamento a piatti delicati a base di pesce crudo, frutti di mare e crostacei.

Formato e imballo:

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



Dati analitici:

Grado alcolico: **11,5%**
Residuo zuccherino: **<1 g/L.**
Acidità totale: **5,3‰**
Estratto secco totale: **18‰**
Pressione: **4,5 bar**

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT | Magnum



Uvaggio:

Glera 100%

Profilo organolettico:

Colore brillante, giallo paglierino scarico, con perlage fine e compatto. Fragrante al naso, dove spiccano profumi di mela verde, pera acerba e litchi uniti a piacevoli note di lime, gelsomino e salvia. Al palato si rivela fresco ed armonico e presenta una notevole persistenza grazie al basso residuo zuccherino ed alla spiccata salinità.

Abbinamento:

Grazie al basso residuo zuccherino è ottimo come aperitivo ma anche in accompagnamento a piatti delicati a base di pesce crudo, frutti di mare e crostacei.

Formato e imballo:

Bottiglia da 1,5 L. con astuccio regalo

Grape variety:

Glera 100%

Tasting notes:

Clear, pale lemon-green with a pillar of very fine bubbles. Radiant, decidedly mineral nose revealing savoury herbal notes of fresh sage and floral nuances of wisteria and lily of the valley. The residual sugar close to zero results in a crisp, dry wine with striking minerality and a sharp, savory presence that leads to a persistent aftertaste.

Food pairing:

This extra brut Prosecco has vibrant acidity that makes it a perfect match for delicate flavors like raw seafood and oysters.

Packing details:

1,5 L. Bottle with gift-box

Dati analitici

Grado alcolico	11,5%
Residuo zuccherino	<1 g/L.
Acidità totale	5,3‰
Estratto secco totale	18‰
Pressione	4,5 bar

Technical data

Alcohol content	11,5%
Residual sugar	<1 g/L.
Total acidity	5,3‰
Dry extract	18‰
Pressure	4,5 bar