

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BRUT



COMMENDATOR  
POZZOBON  
ROSALIO

## Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Spumante dal colore giallo paglierino brillante, perlage e grana fine e persistente.  
Possiede un profumo intenso e fruttato con sentori caratteristici di mela e pera.  
Gusto fresco ed equilibrato.*

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *Glera*.
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello*.
- Altezza media vigneti: *200 metri slm*.
- Resa per ettaro: *115 q.li*.
- Forma di allevamento: *Doppio capovolto*.
- Tipo di terreno: *Suolo alluvionale ghiaioso, substrato poco profondo ricco di minerali e sostanza organica*.
- Vendemmia: *Manuale con selezione dei grappoli*.

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Vinificazione: *In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice*.
- Fermentazione: *In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata*.
- Spumantizzazione: *Metodo Charmat Lungo*.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: *Giallo paglierino brillante*.
- Profumo: *Aroma inconfondibile di mela e pera, sentori di miele e fiori d'acacia*.
- Gusto: *Morbido, fresco e fruttato, leggermente aromatico*.
- Perlage: *A grana fine e persistente*.
- Gradazione: *11 % vol.*
- Residuo zuccherino: *11 g/lt.*

### DEGUSTAZIONE

- Temperatura di servizio: *Servire fresco a 6-8°*.
- Abbinamento: *Ottimo come aperitivo, può accompagnare antipasti e dessert*.