

Rissieri

Asolo Prosecco Superiore DOCG Biologico Brut

Degustazione

Vino dal colore giallo paglierino scarico. Perlage finissimo e abbondante. Al naso si presenta intenso con un leggero sentore vegetale in un quadro generale che ricorda la frutta, mela e agrumi accompagnate da una nota floreale di acacia. In bocca è asciutto, abbastanza persistente con una espressione acidula e finale salino.

Abbinamenti

Indicato a tutto pasto, soprattutto con piatti di pesce. Ottimo anche con carni bianche.

Descrizione

È un ottimo Prosecco caratteristico della zona. I terreni in cui sono coltivate le viti hanno una composizione diversa da quelli di Valdobbiadene e Conegliano e per questo i sapori sono leggermente diversi. Secondo noi vale la pena fare un confronto.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi. La presa di spuma è effettuata con il metodo italiano in autoclavi di acciaio. Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino Spumante.

Viticultura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	8 g/l
Alcol	11,5%
Formato	0,75l
Temperatura di Servizio	4/6 °C
Abbinamenti	Antipasti, Aperitivo, Pesce, Salumi
Tipologia	Spumante
Cantina	Bresolin
Regione	Veneto



 **Bresolin**

