

SiorLino

Asolo Prosecco Superiore
DOCG Biologico Extra Dry



Bresolin

Degustazione

Vino dall'aspetto brillante di colore giallo paglierino con bollicine fini e persistenti. Profumi intensi che ricordano glicine e mela verde su tutti, seguiti da sentori più maturi di frutta a pasta bianca. In bocca è molto equilibrato. Il residuo zuccherino si amalgama alla perfezione con la mineralità e la freschezza che caratterizzano i vini dei colli asolani.

Abbinamenti

Indicato a tutto pasto. Si abbina bene a paste delicate, formaggi freschi e 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	15 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

