

# Benny

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Extra Brut Biologico/Vegano



Bresolin

## Degustazione

Vino dal colore giallo paglierino scarico. Perlage finissimo e persistente. Al naso si presenta elegante con sentori floreali. Ricorda i fiori di pesco, la rosa selvatica e il frutto della passione.

La componente aromatica fruttata è data dalla mela, pompelmo e ananas.

In bocca è sapido, strutturato con lieve timbro acidulo ed armonico.

Al retro olfatto permangono vive le note floreali e di ananas accompagnate da sentori citrini.

## Abbinamenti

Indicato con antipasti e primi di pesce. Ottimo anche con carni bianche e salumi.

## Descrizione

Spumante elegante, sapido e strutturato che rispecchia le caratteristiche del terreno dei colli Asolani.

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 D.O.C.G.
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	4 g/l
Alcol	11,5%
Formato	0,75l
Temperatura di Servizio	6/8 °C
Abbinamenti	Antipasti, Aperitivo, Pesce, Salumi
Tipologia	Spumante
Cantina	Bresolin
Regione	Veneto

