



0,75 l 1,5 l

ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG BRUT

VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso sulle colline delle nostre proprietà nel comune di Volpago del Montello.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 100% Glera

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette da metà a fine di Settembre.

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco senza contatto con l'aria durante il processo. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di 3-5 ore. Prima fermentazione all'interno di serbatoi in acciaio termo condizionati ad una temperatura di 15°C. Seconda fermentazione (metodo Martinotti) in autoclave per 45 giorni minimo.

Note organolettiche:

Perlage: bollicina fine e persistente con schiuma giustamente evanescente.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Aroma: fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali di glicine ed acacia.

Sapore: fresco con discreta struttura. Al palato è armonioso e persistente.

Abbinamenti: può essere abbinato a tutto pasto, verdure di stagione e piatti leggeri a base di pesce.

Temperature di servizio: 6-8°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 11.5% vol

Zuccheri residui: 7 gr/L



ORGANISMO DI CONTROLLO
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-016 Agricoltura UE/NON UE
Operatore Controllato N. 008

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA