

Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato



VITIGNO: glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: le uve glera provengono dai vigneti in zona collinare di proprietà dell'azienda tutti all'interno della DOCG Asolo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: il sistema di allevamento è il doppio capovolto, i vigneti sono posizionati su un suolo di tipo sedimentario ricco di sabbie ed argille calcaree.

RESA DI UVA PER ETTARO: 135 Quintali.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano e diraspata, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate ad una temperatura di 15 – 18°C.

PRESA DI SPUMA: la rifermentazione "metodo Charmat" avviene in autoclavi di acciaio a 15- 18°C per 8-10 giorni, in seguito la temperatura viene abbassata a -4°C fino all'imbottigliamento.

CARATTERI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino. Profumo con note fruttate di mela golden e pera, sentori di glicine e fiori d'acacia. Spuma persistente a grana fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino spumante ideale sia come aperitivo che per tutto pasto, servito in abbinamento a risotti, carni bianche, pesce o crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 – 6° C

CONSERVAZIONE: si consiglia di conservare la bottiglia in posizione verticale, in un luogo fresco e con poca luminosità.

ACIDITÀ: 5.8 – 6.2 g/l

ALCOOL: 11 – 11,5% vol.

ZUCCHERI: 8 – 10 g/l

PRESSIONE: 4.6 – 5 atm

www.bogonavini.it

