

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut



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. Profumi di mela, sambuco e glicine bianco, gusto asciutto e secco, ottima sapidità, fine perlage.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, straordinario vino da pasto in abbinamento a specialità di pesce o delicate carni bianche.

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: 5,6 g/l

ALCOOL: 11 – 11,5% vol.

ZUCCHERI: 3 – 4 g/l

PRESSIONE: 4,0 – 4,5 atm

www.bogonavini.it

