

Asolo Prosecco DOCG Tranquillo



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.

CARATTERI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino. Profumo con note fruttate di mela golden e pera, gusto fresco, armonico, sapido e fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino ideale per tutto pasto, servito in abbinamento a risotti delicati, pesce o carni bianche e dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10° C

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

ACIDITÀ: 5,78 g/l

ALCOOL: 11 – 11,5% vol.

ZUCCHERI: 6 – 7 g/l

