

# Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry



**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, perlage fine e persistente, profumo fresco, fragrante con sentori di agrumi, mela verde e fiori d'acacia. Gusto pieno, fruttato e armonico.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7 – 8° 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:** 13 – 17 g/l

**PRESSIONE:** 4.6 – 5 atm

[www.bogonavini.it](http://www.bogonavini.it)

