

BELE CASEL®

Vignaioli nell'Asolo Docg



Asolo Prosecco Docg ColFondo 2018

Vigne: Colline di Monfumo

Vitigno: Glera e vecchie varietà locali (Bianchetta Trevigiana, Perera, Rabbiosa, Marzemina Bianca)

Gestione: Biologico certificato dal 2014

Sistema di allevamento: doppio capovolto su viti di oltre 80 anni

Terreno: marnoso-argilloso dal tipico colore grigio. Ricco di calcare e sostanza organica

Data vendemmia: 10 Settembre 2018

Vinificazione: Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici. Affinamento in serbatoi di acciaio per almeno 7 mesi senza filtrazione né aggiunta di solfiti

Presatura di spuma: Metodo tradizionale dei Colli di Asolo da moltissime generazioni.

Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura

Data imbottigliamento: 7 Maggio 2019

Durata fermentazione: 25 giorni circa

Dati analitici

Alcool: 11%

Pressione: 2.5 atmosfere

Acidità: 5.27 g/l

Residuo zuccherino: Inferiore a 1 g/l

Solforosa: Totale <11 mg/l, libera assente

Come servirlo

Temperatura consigliata: 8/10° C

Consigliamo di agitare delicatamente la bottiglia in modo da riportare in sospensione il lievito presente nel fondo