

BELE CASEL®

Vignaioli nell'Asolo Docg



Asolo Prosecco Superiore Docg Dry

Vigne: Colline di Maser

Vitigno: Glera

Gestione: Biologico certificato dal 2014

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Terreno: Rosso, profondo e ricco di ferro e sostanza organica

Data vendemmia: 10/30 Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici. Affinamento in serbatoi di acciaio per almeno 5 mesi senza filtrazione né aggiunta di solfiti

Presa di spuma: Metodo Martinotti

Durata fermentazione: 40/50 giorni

Caratteristiche organolettiche

Si presenta di color giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Al naso ricorda la mela gialla, la pesca e frutta tropicale, ma anche fiori bianchi

Al gusto è minerale, quasi salato, la caratteristica principale dell'Asolo Docg.

E' asciutto, persistente, armonico ed elegante

Dati analitici

Alcool: 11,5%

Pressione: 4.5 atmosfere

Acidità: 5.4 g/l

Residuo zuccherino: 23 g/l

Temperatura di servizio: 6/8° C