

BELE CASEL®

Vignaioli nell'Asolo Docg



Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Brut

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: 10/30 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

Presatura di spuma: Metodo Martinotti

Durata fermentazione: 60/70 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%

Pressione: 4.5 atmosfere

Acidità: 5.2 g/l

Residuo zuccherino: 4 g/l

Temperatura di servizio: 6/8° C