

BELE CASEL®

Vignaioli nell'Asolo Docg



Asolo Docg Vecchie Uve 2016

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: 19 Settembre 2016

Vinificazione: Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici. Affinamento in serbatoi di acciaio per 15 mesi senza filtrazione né aggiunta di solfiti

Presatura di spuma: Metodo Martinotti lungo, 1 anno di stasi sui lieviti

Invecchiamento: 6/8 anni

Dati analitici

Alcol: 11%

Pressione: 4.7 atmosfere

Acidità: 6.4

Residuo zuccherino: 0 g/l

Anidride solforosa totale: 91 mg/l *

Temperatura di servizio: 8/10° C

Bottiglie prodotte: 3381

Data di imbottigliamento: 24 Gennaio 2019

* Valore limite massimo 185 mg/l - Risultati analitici: Valoritalia