

# BELE CASEL®

Vignaioli nell'Asolo Docg



## Asolo Docg Vecchie Uve 2018

**Vigne:** Colline di Monfumo

**Vitigno:** Glera e vecchie varietà locali

**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 22 mesi senza filtrazione né aggiunta di solfiti

**Presa di spuma:** Metodo Martinotti lungo, 16 mesi di stasi sui lieviti

**Invecchiamento:** 6/8 anni

### Dati analitici

**Alcol:** 11%

**Pressione:** 4.7 atmosfere

**Acidità:** 6.4

**Residuo zuccherino:** 0 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10° C

**Bottiglie prodotte:** 3313

**Data di imbottigliamento:** 23 Novembre 2021