



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE



ASOLO PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata
Dry

Uve: 100% Glera

Zona di produzione: colline di Asolo, provincia di Treviso

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: le uve vendemmiate a mano nei vigneti collinari della DOCG Asolana vengono pressate sofficientemente. L'attenta fermentazione del mosto a 16-18°C di temperatura consente di ottenere un delicato vino base, che viene poi spumantizzato a bassa temperatura per rispettare al massimo i preziosi aromi.

Residuo zuccherino: 20 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: dopo qualche settimana di riposo in bottiglia, si può apprezzare a pieno il suo delicato bouquet floreale ed agrumato. Profumo fruttato e gusto leggermente amabile, sapido e persistente.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ma può accompagnare anche dessert e piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8°C