

# Asolo Prosecco

Asolo - Prosecco DOCG

**Bele Casel**

---

L'Asolo Prosecco Superiore Docg della Cantina Bele Casel, è un Extra Brut vinificato con uve Glera e vecchie varietà (Bianchetta Trevigiana e Perera). Si tratta di un prosecco estremamente fine che si distingue per la sua spicata e piacevolissima mineralità. Un Prosecco delizioso.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Spumante

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Asolo - Prosecco

**Denominazione** DOCG

**Classificazione** Superiore

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Veneto

**Localizzazione** Monfumo

**Certificazione** Biologico

**Vitigno** Glera ;Bianchetta trevigiana ;Perera

**Specificazione** Extra Brut

**Gradazione** 11.00 % vol.

**Zuccheri** 4 g/l

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo paglierino, perlage fine e persistente

**Gusto** Minerale, quasi salato. Asciutto e persistente, ben bilanciato ed elegante

**Profumo** Ricorda la mela gialla, la pesca, può ricordare la frutta tropicale

**Abbinamenti** Primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 250/300mt s.l.m m

**Tipologia terreno** Marnoso- argilloso dalla tipica colorazione grigia. Suoli acidi e mediamente profondi con una buona capacità di riserva idrica e una buona dotazione minerale

**Allevamento** Doppio capovolto

**Epoca 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 4 mesi