

Asolo Prosecco

Asolo - Prosecco D.O.C.G.

Bele Casel

L'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. 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 spiccata e piacevolissima mineralità. Un Prosecco delizioso.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Asolo - Prosecco
Denominazione	D.O.C.G.
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