



Extra Brut

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Denominazione:	Asolo Prosecco Sup. D.O.C.G.
Varietà:	Glera
Alcol totale:	11.5 % Vol
Esposizione:	Nord-est
Suolo:	Argilloso
Forme di allevamento:	Doppio Capovolto
Residuo Zuccherino:	3 g/l
Estratto secco:	15/16 g/l
Metodo di fermentazione:	Charmat
Produzione Media:	13.000 Bottiglie
Formati disponibili:	0,75 litri e magnum

Il colore si presenta giallo tenue, si denota un perlage fine e persistente che esalta una giovanile freschezza. Al naso i sentori di agrumi prevalgono nettamente. Al gusto la nota minerale data dal terreno tipico delle Colline del Montello si sente molto bene.

