



**VILLA BRAIDA**  
\*\*\*\*\*  
LOCUS AMOENUS

**Denominazione :** ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

**Vitigno :** 100% Glera

**Zona di produzione :** Zona collinare del paese di Asolo

**Composizione del suolo :** Terreni medi e ricchi di roccia

**Sistema di allevamento :** Guyot

**Vendemmia :** Manuale tra la metà di Settembre e fine Ottobre

**Vinificazione :** Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14 -16°C

**Affinamento :** In autoclave sui lieviti per almeno 2 mesi

**Caratteristiche organolettiche :**

Colore giallo paglierino brillante, perlage cremoso e persistente. Fragranze di limone, cedro e fiori bianchi. Al palato si presenta asciutto, con gusto di mela matura e qualche fiore bianco.

**Abbinamento :** Si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce

**Chiusura :** Tappo di sughero a forma di fungo

**Temperatura di servizio :** 6-8°C

**Gradazione alcolica :** 12,0%

**Resa per ettaro :** 90 hl

**Zuccheri :** 5,0 g/l (Extra Brut)

**Bicchiere :** Vino spumante secco

