



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

