



0,75 l

# PIETRA FINE

## ASOLE PROSECCO DOCG

### SUPERIORE EXTRA BRUT

#### VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

**Area di produzione:** vigneto dedicato nel Comune di Possagno (TV) a 500 m dal Tempio di Antonio Canova.

**Varietà:** uva dai nostri vigneti – 100% Glera

**Epoca di vendemmia:** raccolta a mano in cassette da fine settembre ad inizio ottobre.

**Tecnica di vinificazione:** raffreddamento dell'uva per 18-24 h a 8°C. Segue vinificazione in bianco senza contatto con l'aria durante il processo. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di 3-5 ore. Prima fermentazione all'interno di serbatoi in acciaio termo condizionati ad una temperatura di 15°C. Seconda fermentazione (Metodo Martinotti) in autoclave. In seguito sosta sui lieviti nell'autoclave per un periodo di circa 9 mesi con batonnage giornaliero.

#### Note organolettiche:

**Perlage:** bollicina fine e persistente con schiuma giustamente evanescente.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Aroma:** fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali di glicine e fiori di magnolia.

**Sapore:** fresco con buona struttura. Al palato è sapido, giustamente secco e persistente.

**Abbinamenti:** può essere abbinato a tutto pasto, verdure di stagione e piatti a base di pesce, carni bianche e funghi.

**Temperature di servizio:** 8-10°C

**Stoccaggio:** conservare in luogo fresco ed asciutto.

**Contenuto alcolico:** 12% vol

**Zuccheri residui:** 2 gr/L



ORGANISMO DI CONTROLLO  
Autorizzato dal MIPAAFT  
IT-BIO-016 Agricoltura UE/NON UE  
Operatore controllato N. 008

**CASE PAOLIN**  
VIGNAIOLI DI NATURA