



0,75l    1,5l

# ASOLO PROSECCO

## SUPERIORE DOCG BRUT

### VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

**Area di produzione:** a nord della provincia di Treviso sulle colline delle nostre proprietà nel comune di Volpago del Montello.

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

**Epoca di vendemmia:** raccolta a mano in cassette da metà a fine di Settembre.

**Tecnica di vinificazione:** 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 per 45 giorni minimo.

#### Note organolettiche:

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

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

**Aroma:** fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali di glicine ed acacia.

**Sapore:** fresco con discreta struttura. Al palato è armonioso e persistente.

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

**Temperature di servizio:** 6-8°C

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

**Contenuto alcolico:** 11.5% vol

**Zuccheri residui:** 7 gr/L



**ORGANISMO DI CONTROLLO**  
Autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-016 Agricoltura UE/NON UE  
Operatore Controllato N. 008

**CASE PAOLIN**  
VIGNAIOLI DI NATURA