



Asolo Prosecco Superiore Extra Dry Doccg Tenuta Amadio

Vitigni:	Glera 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	11.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Comune di Monfumo (TV)
Tipologia:	Bianco Spumante DOCG
Nome vino:	Prosecco di Asolo DOCG
Denominazione:	DOCG
Vitigno:	Glera

Nell'etichetta argento di Tenuta Amadio, l'Asolo Prosecco Superiore Extra Dry, dosato a 15 grammi litro di zucchero residuo, inizia a venir fuori il corredo fruttato bianco e morbido che vira verso sensazioni di caramelle gelatinose alla frutta, soprattutto al sapore d'arancia e mandarino a tener vivo il timbro di freschezza indotto dalla spumantizzazione. La bocca resta morbida in un contesto di snellezza strutturale che tenta una beva davvero compulsiva. Qui spingiamosi su un abbinamento relativamente più sostanzioso provandolo sulle frittate tipiche di qui, a base di uova, acciughe e prezzemolo, oppure a base di uova e cipolla, godendone anche in semplicità su una soppresa o con uova e asparagi.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE - Vitigno Glera - Area di produzione Comune di Monfumo, Treviso - Altezza media vigneti 200 metri slm - Resa per ettaro 135 q.li - Esposizione Pendii collinari soleggiati e ben ventilati - Forma di allevamento Doppio capovolto - Tipo di terreno Suolo marnoso-argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica - Vendemmia Manuale con selezione dei grappoli - Periodo di vendemmia Ultima settimana di settembre

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE - Vinificazione in bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice in assenza di aria - Fermentazione In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata - Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio - Presa di spuma 40 giorni

