



Asolo Prosecco Superiore Brut D.O.C.G. Tenuta Amadio

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

“Ha profumi di mandarino e fiori, salvia e sale, e 8 grammi di residuo che si avvertono a malapena per la veemente freschezza del vino. Il quale, se dal punto di vista dell’estratto e dell’alcol (11,5%) è oggettivamente una piuma, sa imprimersi lo stesso nella memoria con la forza silenziosa di una perfetta misura”, da Vini da Scoprire - La Riscossa dei Vini Leggeri, di Castagno, Gravina, Rizzari (edito dalla Giunti Editore nel settembre 2017). Il consiglio per l’abbinamento qui è tutto territoriale con un piatto di risotto alle erbe spontanee di primavera alla maniera veneta.

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 3a e 4a 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-Charvat in autoclavi d’acciaio - Presa di spuma 40 giorni

