



Asolo Prosecco Superiore Dry Docc Millesimato 2017 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
Annata:	2017
Denominazione:	DOCG
Vitigno:	Glera

L'etichetta oro di Tenuta Amadio, l'Asolo Prosecco Superiore Dry Millesimato, qui del 2017, porta in vetta il concetto di coccola e delicatezza fruttata. La frutta si fa ancora più succosa e gialla, il fiore bianco è più carnoso e si insinua nel contesto olfattivo una lievissima punta di dolcezza espressa da una punta, ma giusto una punta, di zucchero a velo. Al gusto si raggiunge l'obiettivo voluto, regalando le sensazioni di compiutezza, di morbidezza ed equilibrio, ottenute destinando a questa selezione i grappoli più maturi e dorati delle vigne della famiglia Rech di proprietà a Monfumo. C'è chi lo propone anche su preparazioni di pesce, per noi l'ideale è che sposi la delicatezza della piccola pasticceria a fine pasto, di millefoglie e varianti di pastasfoglia. Bene anche su macedonia alla crema o anche su tartellette, sempre alla crema.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE - Vitigno 100% 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, in cassette, con selezione dei grappoli - Periodo di vendemmia 2a e 3a settimana di settembre

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE - Vinificazione in bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice - Fermentazione in serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata - Affinamento in serbatoi d'acciaio

per almeno 4 mesi - Presa di spuma Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 40 giorni