



## Asolo Prosecco Superiore Dry D.O.C.G. Millesimato 2020 Tenuta Amadio

<b>Vitigni:</b>	Glera 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	11.5%
<b>Bottiglia:</b>	Magnum
<b>Zona:</b>	Comune di Monfumo (TV)
<b>Tipologia:</b>	Bianco Spumante D.O.C.G.
<b>Nome vino:</b>	Prosecco di Asolo D.O.C.G.
<b>Annata:</b>	2020
<b>Denominazione:</b>	D.O.C.G.
<b>Vitigno:</b>	Glera

L'etichetta oro di Tenuta Amadio, l'Asolo Prosecco Superiore Dry Millesimato 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-Charvat in autoclavi d'acciaio per 40 giorni

