

## Asolo Prosecco Superiore DOCG Frizzante

# Asola

Offre bollicine evanescenti e un'esperienza di degustazione lieve e rinfrescante. L'Asolo Frizzante è perfetto per chi ama la semplicità senza compromessi, portando in tavola la freschezza e la vitalità delle nostre uve.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Zona di produzione:** Paderno del Grappa e Pagnano.

**Terreno:** Calcareo, argilloso.

**Uvaggio:** Glera 100%.

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (18°), con lieviti selezionati.

**Affinamento:** Sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoi inox circa 3 mesi.

**Presatura di spuma:** Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox con temperatura di riferimento controllata (14°-15°), eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 40 giorni.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma persistente.

**Profumo:** Floreale e fruttato, con note tropicali e minerali.

**Sapore:** Abboccato, entrata morbida in bocca con finale minerale. Gusto di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrata persistenza.

### CONSIGLI

**Abbinamenti:** Perfetto per aperitivi informali e momenti leggeri, l'Asolo Frizzante si abbina a sfiziose bruschette copresi o polpette di melanzane, creando un'esperienza di freschezza e allegria per momenti di pura convivialità.

### DATI ANALITICI

**Gradazione:** 11,0% vol.

**Zuccheri residui:** 14 g/l

**Acidità:** 5,7 g/l

**Ph:** 3,15

**Pressione:** 2,5 atm

**Temp. di servizio:** 6 - 8 gradi

### TIPOLOGIE



**Bottiglie:**  
0,75 l



**Confezioni:**  
0,75l x1 x2 x3 x6



**REBULI**

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.  
Via Strada di Saccol 40,  
31049 Valdobbiadene (TV), Italia  
Tel.+39 0423 973307 - E-mail info@rebuli.it  
www.rebuli.it