

## Asolo Prosecco Superiore DOCG BRUT

# Pasin

È il riflesso delle caratteristiche distintive dei nostri vigneti nell'Asolo DOCG, della nostra passione per la qualità e della continua ricerca dell'eccellenza. Il Pasin è un vino che racconta con orgoglio la bellezza e la complessità delle colline asolane.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Zona di produzione:** Pagnano.

**Terreno:** Argilloso, talvolta torboso.

**Uvaggio:** Glera 100%.

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

**Vinificazione:** Diraspatura e raffreddamento delle uve a 15°C. Pressatura soffice delle uve con presse a membrana e fermentazione primaria con lieviti selezionati.

**Affinamento:** Sosta sui lieviti (feccia nobile) per 30 giorni in attesa della presa di spuma.

**Presa di spuma:** Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat a temperatura controllata e lieviti selezionati che esaltino le note dell'Asolo DOCG. Con sosta sui lieviti per almeno 70 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

**Imbottigliamento:** Isobarico, previa filtrazione sterile.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino, spuma compatta e persistente, perlage fine.

**Profumo:** Note decise di frutta 'dolce' che ricordano la pesca Nettarina. Sentori di fiori delle siepi che esplodono in primavera della famiglia dei gelsomini. Leggera nota di erba aromatica che ricorda la 'balsamicità' della salvia.

**Sapore:** La nota sapida lo rende equilibrato e con una bevibilità piacevole e scorrevole. Di grande corrispondenza con il profumo, spicca particolarmente il sapore di pesca nettarina.

### CONSIGLI

**Abbinamenti:** Perfetto per pranzi ricchi di sapore e cene conviviali; ogni sorso valorizza la genuinità degli ingredienti mediterranei, regalando un'esperienza intensa e appagante. Pasin esalta primi piatti dal carattere deciso come i bucatini con sarde, uvetta e pinoli o la pasta con melanzane e feta.

### DATI ANALITICI

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

**Zuccheri residui:** 10 g/l

**Acidità:** 5,5 g/l

**Ph:** 3,20

**Pressione:** 5,8 atm

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

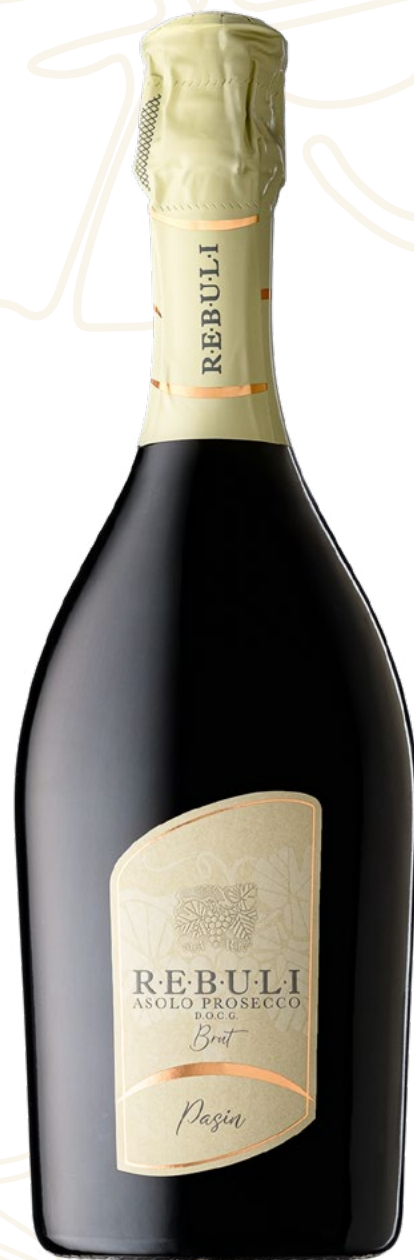
### TIPOLOGIE



**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