

Asolo Prosecco Superiore DOCG Frizzante

Asola

Es bietet verflüchtigende Blasen und ein leichtes, erfrischendes Geschmackserlebnis. Asolo Frizzante ist perfekt für alle, die kompromisslose Einfachheit lieben und die Frische und Vitalität unserer Trauben auf den Tisch bringen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Paderno del Grappa und Pagnano.

Boden: Kalkstein, lehmig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen, statisches Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

Reifung: Verbleibt auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks für ca. 3 Monate.

Zweite Gärung: Italienische Methode in Edelstahllautoklaven mit kontrollierter Referenztemperatur (14°-15°), durchgeführt mit ausgewählten Hefen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung. Zyklusdauer ca. 40 Tage.

VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen, anhaltender Schaum.

Parfüm: Blumig und fruchtig, mit tropischen und mineralischen Noten.

Geschmack: Süßer, weicher Eintritt in den Mund mit mineralischem Abgang. Toller Geschmack Korrespondenz mit i Parfüme. Ausgewogen Beharrlichkeit.

BERATUNG

Kombinationen: Perfekt für informelle Aperitifs und leichte Momente. Der Asolo Frizzante passt gut zu Köstlichkeiten wie Caprese-Bruschetta oder Auberginenfleischbällchen und schafft ein Erlebnis von Frische und Freude für Momente purer Geselligkeit.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 14 g/l

Säure: 5,7 g/l

Ph: 3,15

Druck: 2,5 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l



Verpackung:
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