

Asolo Prosecco Superiore DOCG BRUT

Pasin

Es spiegelt die besonderen Merkmale unserer Asolo DOCG-Weinberge, unsere Leidenschaft für Qualität und das kontinuierliche Streben nach Exzellenz wider. Pasin ist ein Wein, der stolz die Schönheit und Komplexität der Asolo-Hügel erzählt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Pagnano.

Boden: Lehmig, manchmal torfig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Entrappen und Abkühlen der Trauben bei 15°C. Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen und Hauptgärung mit ausgewählten Hefen.

Reifung: 30 Tage lang auf der Hefe (Edelhefe) ruhen lassen und auf die zweite Gärung warten.

Zweite Gärung: Schaumweinherstellung nach der Martinotti-Charmat-Methode bei kontrollierter Temperatur und ausgewählten Hefen, die die Noten des Asolo DOCG hervorheben. Mit einer Ruhezeit auf den Hefen von mindestens 70 Tagen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb, kompakter und anhaltender Schaum, feine Perlage.

Parfüm: Starke Noten von „süßen“ Früchten, die an Nektarinenpfirsich erinnern. Ein Hauch von Heckenblüten aus der Familie der Jasmingewächse, die im Frühling explodieren. Leichte aromatische Kräuternote, die an die „balsamische“ Natur von Salbei erinnert.

Geschmack: Die herzhafteste Note macht ihn ausgewogen und mit einem angenehmen und sanften Trinkgefühl. In großer Übereinstimmung mit dem Aroma sticht besonders der Nektarinengeschmack hervor.

BERATUNG

Kombinationen: Perfekt für geschmacksintensive Mittagessen und gesellige Abendessen; Jeder Schluck verstärkt die Authentizität der mediterranen Zutaten und sorgt für ein intensives und befriedigendes Erlebnis. Pasin verfeinert charakterstarke Vorspeisen wie Bucatini mit Sardinen, Rosinen und Pinienkernen oder Nudeln mit Auberginen und Feta.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 10 g/l

Säure: 5,5 g/l

Ph: 3,20

Druck: 5,8 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

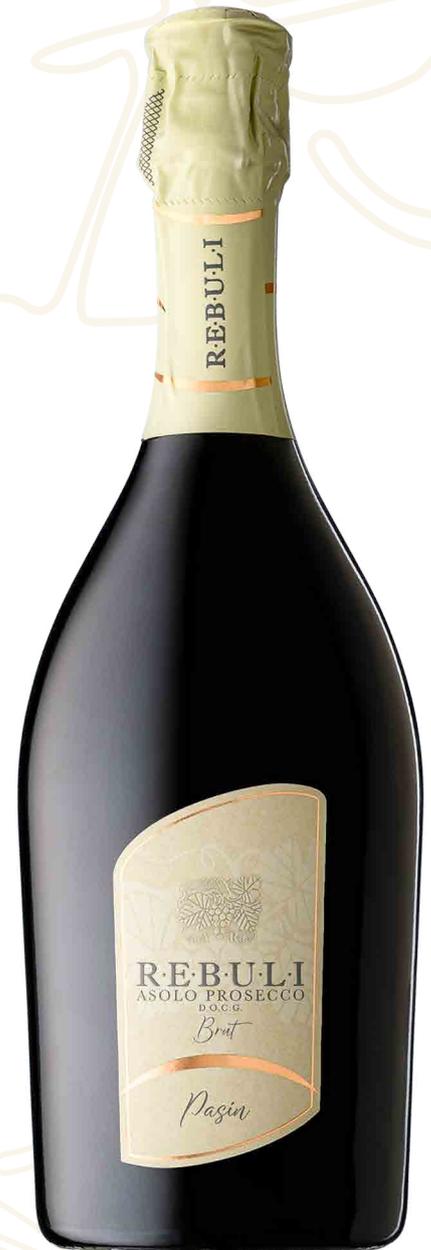
TYPEN



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