

Sapore aromatico e fruttato. Massima attenzione nelle fasi di produzione per lasciare intatte struttura, mineralità e sapidità, peculiarità del territorio della Docg Aso.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

All'olfatto, interessanti note floreali di fiori d'acacia, glicine e fruttate di mela verde.

Sapore

Asciutto ed armonico, piacevolmente fresco.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice e prima fermentazione in inox per 4 mesi a 15°. Seconda fermentazione, dopo filtraggio, per circa 60 giorni in autoclave sempre a bassa temperatura (10°).

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

Età vigneti: 20 anni media. Esposizione nord-sud nelle parti meno ripide, est-ovest per le parti più ripide della collina.

Gestione del vigneto

Sistema di allevamento: quasi totalmente doppio capovolto e con 4.500 ceppi ettaro.

Terreni

Suoli mediamente profondi; terreni rossi ricchi di ferro ma con buona presenza di scheletro calcareo.

Vendemmia

Normalmente nella prima quindicina di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale con insalate di crostacei e molluschi crudi; ottimo anche con formaggi vaccini freschi e cremosi e con il risotto al radicchio.

Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 6°-8°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Batíso - Aso Prosecco Superiore DOCG Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576