



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO - EXTRA BRUT

Elegante perlage e delicate note floreali esaltano l'espressione del territorio nel calice.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Zona di produzione

Vigneti di alta collina asolana, Treviso
Pendii collinari soleggiati e ben ventilati
Altitudine tra i 200 e i 330 metri s.l.m.

Tipo di terreno

Suolo marnoso – argilloso
Substrato profondo ricco di minerali

Forma di allevamento

Doppio capovolto
3.300 ceppi per ettaro
Resa per ettaro 135 q.li

Vendemmia

Manuale in cassette con selezione dei
grappoli nell'ultima decade di settembre

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve
Fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile
a temperatura controllata
Presa di spuma con metodo Martinotti – Charmat in autoclave

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico
Perlage fine e persistente
Profumi di fiori di sambuco, mela, glicine bianco
e leggeri sentori di frutta tropicale
Gusto secco e fresco, note minerali e buona sapidità
Residuo zuccherino 5 g/l
Gradazione 11,5% vol



Società Agricola Podere Cunial Giovanni e famiglia s.s.

Tel + 39 348 3704322 e +39 347 5477783

info@poderecunial.it - www.poderecunial.it



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO - EXTRA BRUT

Elegant perlage and delicate floral notes enhance the expression of the territory in the glass.

AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Production area

Vineyards on the high hills of Asolo, Treviso

Sunny, well-ventilated hillsides

Altitude between 200 and 330 meters above sea level

Type of soil

Marly – clayey soil

Deep mineral-rich substrate

Training system

Double Guyot tipped

3,300 vines per hectare

Yield per hectare 135 q.li

Grape harvest

Manual with selection of bunches

in the last ten days of September

WINE-MAKING METHOD

White vinification, soft pressing of the grapes

Fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks

Second fermentation with the Martinotti – Charmat method in pressure tanks

SENSORY FEATURES

Straw yellow colour with green hue

Fine and persistent perlage

Aromas of elderflower, apple, white wisteria and light hints of tropical fruit

Dry and fresh taste, mineral notes and good flavor

Residual sugar 5 g/lt

Alcohol content: 11.5% vol



Società Agricola Podere Cunial Giovanni e famiglia s.s.

Tel + 39 348 3704322 e +39 347 5477783

info@poderecunial.it - www.poderecunial.it

Società Agricola Podere Cunial Giovanni e famiglia s.s.

Tel + 39 348 3704322 e +39 347 5477783

info@poderecunial.it - www.poderecunial.it