



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG - EXTRA DRY

Perlage fine e persistente per uno spumante morbido e cremoso
che esprime tutta la tipicità del territorio.

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 slm

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 brillante
Perlage fine e cremoso
Profumi tipici di mela e pera. Sentori di miele e fiori di acacia
Gusto morbido, fresco e fruttato
Residuo zuccherino 15 g/lit
Gradazione 11,00% 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 - EXTRA DRY

Fine and persistent perlage for a soft and creamy sparkling wine,
that expresses all the typicality of the territory.

AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Production area

Vineyards in the high hills of Asolo, Treviso
Sunny, well-ventilated hilly slopes
Altitude between 200 and 330 meters above sea level

Type of soil

Marly – clayey soil
Deep substrate rich in minerals

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

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant straw yellow color
Fine and creamy perlage
Typical aromas of apple and pear.
Hints of honey and acacia flowers
Smooth, fresh and fruity taste
Residual sugar 15 g/lt
Alcohol content 11.00% 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