



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO - EXTRA BRUT

Vino spumante da uve Glera raccolte a mano.
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 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
Presatura 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/lit
Gradazione 11,5% vol



Società Agricola Podere Cunial Giovanni e famiglia s.s.

Fonte TV – Tel + 39 348 3704322 e +39 347 5477783 – info@poderecunial.it

www.poderecunial.it