



Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Brut



Sulla riva destra del fiume Piave, all'interno di una dolce conca naturale dalla forma che richiama un antico anfiteatro ai piedi del Monte Grappa tra i comuni di Cavaso e Pederobba, Sandrin ricava un'uva particolarmente dolce e fruttata che dona un gusto sapido, ma pieno e corposo. Grazie a questa caratteristica è possibile produrre un vino armonioso e vellutato pur con ridotto residuo zuccherino. Servito freddo, tra i 6 e i 10 gradi, è l'accompagnamento più elegante per gli aperitivi di verdure in pinzimonio e i cicchetti di salumi o formaggi a mezza stagionatura. Ottimo anche per pietanze a base di carne o frutti di mare.

DESCRIZIONE

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino, brillante

Profumo: fruttato, frutta matura a bacca verde e gialla come la mela e la pera

Sapore: armonioso, intenso e pieno

Vitigno: 100% glera

Provenienza: Vigneto collinare, zona "I Coi" in Pederobba, ai piedi del Monte Grappa

Esposizione vigneti: sud, sud-ovest

Superficie: selezione su 4,2 ettari

Altimetria: 200m slm

Sistema di allevamento: sjlovtz

Densità: 3.000 viti per ettaro

Età media vigneti: 10 anni

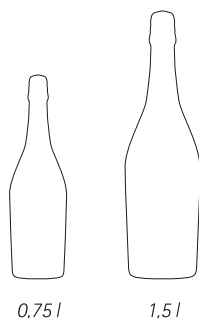
Resa media per ettaro: 13.500 kg

Epoca di raccolta delle uve: metà settembre

Gradazione: 11,5% volume

Zuccheri residui: tra 3-6 g/l

Uve intere raccolte esclusivamente a mano in cassetta, vengono sottoposte a pressatura soffice e sfecciatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.



INFO
Riciclo - Ingredienti - Nutrizionali
Disposal - Ingredients - Nutrition facts

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it