

Magnum Asolo Prosecco Superiore Brut Docg di Tenuta Amadio

"Ha profumi di mandarino e fiori, salvia e sale, e 8 grammi di residuo che si avvertono a malapena per la veemente freschezza del vino. Il quale, se dal punto di vista dell'estratto e dell'alcol (11,5%) è oggettivamente una piuma, sa imprimersi lo stesso nella memoria con la forza silenziosa di una perfetta misura", da Vini da Scoprire - La Riscossa dei Vini Leggeri, di Castagno, Gravina, Rizzari (edito dalla Giunti Editore nel settembre 2017).

Il consiglio per l'abbinamento qui è tutto territoriale con un piatto di risotto alle erbe spontanee di primavera alla maniera veneta.

Vitigno Glera - Area di produzione Comune di Monfumo, Treviso - Altezza media vigneti 200 metri slm - Resa per ettaro 135 q.li - Esposizione Pendii collinari soleggiati e ben ventilati - Forma di allevamento Doppio capovolto - Tipo di terreno Suolo marnoso-argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica - Vendemmia Manuale con selezione dei grappoli - Periodo di vendemmia 3a e 4a settimana di settembre
Vinificazione In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice in assenza di aria - Fermentazione In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata - Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio - Presa di spuma 40 gg



*Vitigno:
Glera 100%*

*Gradazione alcolica:
11.5%*

*Zona di produzione:
Veneto*

*Denominazione vino:
Asolo Prosecco Superiore Docg*

