



## Asole Prosecco Superiore Extra Brut D.O.C.G. Tenuta Amadio

Vitigni:	Glera 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	11.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Località Castelli di Monfumo (TV)
Tipologia:	Bianco Spumante D.O.C.G.
Nome vino:	Prosecco di Asole D.O.C.G.
Denominazione:	D.O.C.G.
Vitigno:	Glera

L'Extra Brut di Tenuta Amadio è ottenuto dalle uve delle vigne più vecchie di proprietà sulle colline di Monfumo. L'etichetta color carta da zucchero metallizzata, racchiude uno Spumante che ha solo 3 grammi litro di zucchero residuo: già nel colore dell'etichetta si raccontano le sensazioni fredde e algide che potranno arrivare. E infatti il naso non lesina intensa fragranza e profumi freschi di limone e agrumi e ancora di fiori bianchi di campo, per riproporre al gusto un tenace freschezza di grande dirittura e non aggressiva bensì smagliante e succosa e a tratti minerale. Ne consigliamo il gluglu con aperitivi come si vuole; benissimo sui fritti o su antipasti della cucina di mare.

**CARATTERISTICHE AGRONOMICHE** - Vitigno 100 % Glera di vecchie viti - Area di produzione Loc. Castelli 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 Ultima decade di settembre

**CARATTERISTICHE ENOLOGICHE** - Vinificazione in bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice in assenza di aria - Fermentazione in serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata - Affinamento in serbatoi d'acciaio per almeno 4 mesi - Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charvat in autoclave per circa 50

giorni, con sosta sui lieviti