



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

CLASSIFICAZIONE

Asole Prosecco DOCG Superiore

TIPOLOGIA

Brut

COLLOCAZIONE VIGNETI

Monfumo

GIACITURA TERRENI

Collinare, esposizione a sud-est

VARIETÀ

Glera

PERIODO VENDEMMIA

metà settembre

VINIFICAZIONE

Dopo pigiatura soffice il mosto viene fatto fermentare e successivamente posto in autoclave per la presa di spuma per 90 gg a bassa temperatura con lieviti originari delle vigne dell'Asole DOCG superiore

RESIDUO ZUCCHERINO:

9 g/l

FORMATI

750 ml

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PERLAGE:

Fine e persistente

PROFUMO

Schietto, di gradevole intensità, con note fruttate, fragranti e floreali.

GUSTO

L'attacco fresco e croccante si apre verso un'equilibrata morbidezza. Sapido ed elegante, si caratterizza per un finale fresco e fruttato.

GRADO ALCOLICO

11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C





ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'aspetto visivo è da subito stupendo e stimolante: dal suono che produce nel suo spumeggiante ingresso nel calice; nella compattezza e cremosità della spuma, che lentamente sfuma; nel gioioso danzare di minutissime bollicine; nelle cristalline note verdoline che ricordano il colore del fieno di montagna di primo taglio.

Al primo olfatto è subito schietto, di gradevole intensità, in una sinfonia di note fruttate, fragranti e floreali.

Dapprima una netta percezione di buccia di mela verde; poi noce pesca a polpa bianca, uva raspera, pera abate appena sbucciata, pompelmo rosa, succo di lime; poi l'apertura verso fiori di gelsomino e zagara; a seguire sottili percezioni di erbe aromatiche, con ricordi di the verde e delicati sentori di salvia.

Il tutto avvolto dalle fragranti ed eleganti note di buon lievito; quei sentori che traspaiono da un pane in lenta lievitazione, prima di essere infornato.

L'attacco in bocca è spontaneamente fresco e croccante su fondo che si apre progressivamente e costantemente verso equilibrata morbidezza; è sapido in un gradevole contesto di fruttata succulenza e di grande franchezza. Poi il vino si apre e si muove con il suo corpo di estrema eleganza in una dinamica armoniosa di impeccabili equilibri gusto-olfattivi.

Il finale è persistentemente fresco e fruttato su sottili note di fragrante lievito; ha grande e piacevolissima "beva", che richiama nuovo sorso.

È certamente aperitivo di eccellenza, specie se accompagnato da crudité di scampi e/o gamberi; ottimo su tartare di salmone selvaggio con zeste d'arancio, carpaccio di spigola di mare; ricottina di capra con puré di mele, ma ottimo spumante per accompagnare ogni momento quotidiano di relax o di piacevoli relazioni.

Eddy Furlan*



*Eddy Furlan è uno dei più autorevoli esperti di vino d'Italia. Già presidente nazionale AIS dal '96 al '99, è l'unico italiano nominato Chef Sommelier dall'Union des Sommeliers Française. Miglior Sommelier d'Italia nel 1980, ha anche vinto la medaglia di bronzo al Campionato Mondiale per Sommelier professionisti. Oggi per AIS è docente, commissario d'esame e degustatore ufficiale.