

# Asolo Prosecco

Asolo - Prosecco DOCG

**Bele Casel**



L'Asolo Prosecco Superiore Docg della Cantina Bele Casel, è un Extra Brut vinificato con uve Glera e vecchie varietà (Bianchetta Trevigiana e Perera). Si tratta di un un prosecco estremamente fine che si distingue per la sua spiccata e piacevolissima mineralità. Un Prosecco delizioso.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Asolo - Prosecco
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Classificazione</b>	Superiore
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Monfumo
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Glera ;Bianchetta trevigiana ;Perera
<b>Specificazione</b>	Extra Brut
<b>Gradazione</b>	11.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	4 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	Minerale, quasi salato. Asciutto e persistente, ben bilanciato ed elegante
<b>Profumo</b>	Ricorda la mela gialla, la pesca, può ricordare la frutta tropicale
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	250/300mt s.l.m m
<b>Tipologia terreno</b>	Marnoso- argilloso dalla tipica colorazione grigia. Suoli acidi e mediamente profondi con una buona capacità di riserva idrica e una buona dotazione minerale
<b>Allevamento</b>	Doppio capovolto
<b>Epoca vendemmia</b>	10/30 settembre
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici
<b>Affinamento</b>	In serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi