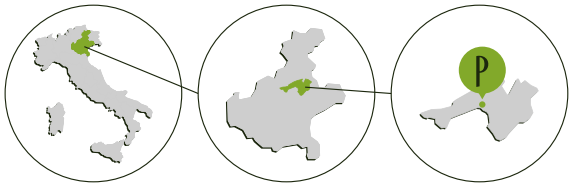
PERLAGE
WINERY



GENESIS

Denominazione: Asolo Prosecco Superiore DOCG
Tipologia: Spumante Extra Brut
Uve: Glera
Primo anno di produzione: 2016
Area: Colli Asolani - Veneto

IN VIGNA

Suolo: Argilloso e calcareo
Altimetria ed esposizione: 230 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti: 6 anni
Sistema di allevamento: Doppio capovolto
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico: 11.5 % vol.
Zuccheri: < 4 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto: Piacevole e tipicamente fruttato
Gusto: Bollicine piene, minerale e asciutto

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Perfetto come vino a tutto pasto grazie al suo carattere asciutto, ma ideale anche come aperitivo. Ottimo per accompagnare primi piatti a basa di molluschi e pesce grigliato
Shelf life: 12 - 18 mesi

Perlage Srl - Via Cal del Muner, 16 - 31010 - Farra di Soligo (TV) - Italy
T +39.0438.900203 - **F** +39.0438900195 - **E** info@perlagewines.com - **W** www.perlagewines.com