



GENESIS

Biologico e vegano

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Con il suo basso residuo zuccherino e un leggero tocco di zucchero di canna biologico ed equo-solidale, Genesis si rivela come un'esperienza pura e contemplativa.
Un omaggio all'essenza delle bollicine, pensato per chi cerca armonia e misura in ogni calice.

Certified B Corporation

Denominazione: Asolo Prosecco Superiore DOCG
Tipologia: Spumante Extra Brut
Uve: Glera
Area: Colli Asolani - Treviso

VIGNA

Suolo: Argilloso e calcareo
Età dei vigneti: 15 - 30 anni
Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia: Manuale

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.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

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

DEGUSTAZIONE

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