

# Col de' Salici

## EXTRA BRUT ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

<i>metodo</i>	charmat lungo
<i>denominazione</i>	prosecco DOCG Asolo
<i>tipologia</i>	vino spumante di qualità EXTRA BRUT
<i>varietà</i>	100% Glera;
<i>zona di provenienza delle uve</i>	esclusivamente Colli Asolani
<i>altezza del vigneto (mt)</i>	200 slm
<i>tipo di terreno</i>	di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e marnoso
<i>giacitura ed esposizione</i>	collinare, esposto a sud est
<i>sistema di allevamento</i>	Guyot doppio capovolto
<i>densità d'impianto</i>	circa 3000 piante/ha
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	135
<i>vendemmia</i>	raccolta a mano la seconda settimana di settembre

*dati analitici medi* alcol 11,5% , residuo zuccherino 3 g/L

Dopo la pressatura soffice le uve sono sottoposte alla classica vinificazione in bianco con fermentazione primaria del mosto in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma in autoclave ha una durata di almeno 2 mesi, fino al raggiungimento della pressione di 5 bar; l'imbottigliamento è isobarico con basse dosi di SO<sub>2</sub>.

*caratteristiche organolettiche* Di colore giallo paglierino, si caratterizza con un perlage fine e persistente. Delicate note di fiori bianchi come l'acacia ed un finale particolarmente secco e asciutto.

*abbinamenti* L'aperitivo ideale per gli amanti del bere secco, ottimo anche in abbinamento a GRI di pesce come grigliate o crostacei al vapore.

*servizio* 6 - 8°C  
*conservazione* ► 18° C, evitando lunghe soste in refrigeratore.  
*epoca di consumo*  
*formati disponibili (L)* 0,75

