



Uvaggio:

Glera 100%

Grape variety:

Glera 100%

Zona di produzione e clima:

Le uve Glera per il nostro Prosecco DOC frizzante derivano da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano, tra i pendii e il piede collina, ad altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m. I vigneti sono esposti a sud e godono di ventilazione favorevole e clima mite. Il terreno ha le tipiche caratteristiche dei suoli dell'Asolano e presenta una buona componente argillosa che contribuisce ad ottenere un Prosecco strutturato, contraddistinto da una bollicina molto fine e cremosa.

Terroir and climate:

The Glera grapes for our Prosecco DOC frizzante are harvested from family-owned vineyards located at the foot of the "Colli Asolani" hills, that stretch from east to west at the northern end of the province of Treviso (Veneto). These vineyards enjoy good sun exposure and benefit from the mild, temperate climate of the area. The typical soil composition of the Asolo area results in a fuller Prosecco with finer bubbles that give the wine a distinctive creamy texture.

Profilo organolettico:

Color giallo paglierino brillante. Al naso prevalgono la pera Kaiser e la mela Golden, con spiccate note floreali di acacia e sambuco. Ampio al palato, continuano le note di frutta gialla matura, con delicate bollicine che ne esaltano la freschezza.

Tasting notes:

Brilliant straw yellow color. On the nose, pear Kaiser and Golden apple prevail, with prominent floral notes of acacia and elderflower. Broad on the palate, the notes of ripe yellow fruit continue, with delicate bubbles enhancing its remarkable freshness.

Abbinamento:

Uno stile classico di prosecco, facile da bere e adatto per tutti i giorni. La leggera morbidezza e l'elegante bollicina lo rendono perfetto come aperitivo e in abbinamento ad antipasti vegetali e di pesce dai sapori delicati.

Food pairing:

A classic style of prosecco, easy to drink and suitable for everyday occasions. Its light softness and elegant bubbles make it perfect as an aperitif or paired with delicate vegetable and seafood appetizers.

Formato e imballo:

Bottiglia da 200 mL.
Cartoni da 24 bottiglie
Strati da 9 cartoni cad.
Pallet EPAL completo: 72 cartoni

Packing details:

200 mL. Bottle
24-pack
9 cases on a pallet-layer
72 cases on a full pallet (EPAL)

Dati analitici

Technical data

Grado alcolico	11%	Alcohol content
Residuo zuccherino	12 g/L.	Residual sugar
Acidità totale	5,3‰	Total acidity
Estratto secco totale	15‰	Dry extract
Pressione	2,5 bar	Pressure