



CONTI RICCATI

ASOLO EXTRA BRUT

Denominazione: Asolo Prosecco Superiore
DOCG

Vitigno: Glera

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Presa di spuma: 100 giorni in autoclave

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumi: Elegante con sentori di mandorla e mela verde

Gusto: Secco, fresco, elegante, bella persistenza

Abbinamenti: Cocktail di scampi, spaghetti alle vongole, tartare di salmone

Gradazione: 12%

Temperatura di servizio: 6° - 8°

