



CONTI RICCATI

ASOLO EXTRA DRY

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 con riflessi verdognoli

Profumi: Fine ed elegante, con aromi di fiori di acacia e mela acerba

Gusto: Elegante, morbido, minerale e sapido

Abbinamenti: Olive all'ascolana, risotto ai frutti di mare, spaghetti al pesto

Gradazione: 11,5%

Temperatura di servizio: 6° - 8°

