

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Case Paolin

Asolo Superiore Docg

Prosecco Doc Treviso

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA

Proprietà	Fratelli Pozzobon
Vitivinicoltura	Biologica



ASOLO SUPERIORE DOCG

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 14084

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Asolo

Vitigni Glera

Sostenibilità Biologico

Vitigni Glera 100%

Vinificazione Vinificazione in bianco senza contatto con l'aria durante il processo. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di 3-5 ore. Prima fermentazione all'interno di serbatoi in acciaio termocondizionati ad una temperatura di 15°C. Seconda fermentazione (metodo Martinotti) in autoclave per 45 giorni minimo.

Biologico Sì

Abbinamento Può essere abbinato a tutto pasto, verdure di stagione e piatti leggeri a base di pesce.

Vista Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Olfatto Fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali di glicine ed acacia

Gusto Fresco con discreta struttura. Al palato è armonioso e persistente.

Vendemmia A mano

Epoca di vendemmia Seconda metà di settembre

Residuo zuccherino 7 gr/lit

Grado alcolico 11,5% vol

Temperatura di servizio 6°-8°C