



GENESIS

Benennung:	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Typologie:	Spumante Extra Brut
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	2016
Region:	"Colli Asolani" (Asolo-Hügel), Venetien

Im Weinberg

Boden:	Lehmiger und Kalkboden
Höhenmessung und Lage:	230 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	6 Jahre
Anbaumethoden:	Cappuccina (herumgedreht)
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	< 4 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Bouquet:	Angenehm und fruchtig
Geschmack:	Mit strukturierten Perlen, mineralisch und trocken

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt sowohl während des Essens, dank seinem trockenen Charakter, als auch des Aperitifs. Ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Schalentieren und gegrilltem Fisch
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

