



ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG

BRUT

Zona di produzione

Colline situate tra Asolo, Maser e Montebelluna, nell'area dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG.

Vitigni d'origine

Glera

Produzione per ettaro

Massimo 135 quintali di uva

Periodo di vendemmia

Seconda decade di Settembre

Spumantizzazione

Metodo Charmat

Colore

Giallo paglierino chiaro

Perlage

Fine e persistente

Profumo

Piacevolmente fruttato con note di mela golden e delicati sentori floreali di acacia.

Sapore

Gusto fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico.

Abbinamento

Ideale come aperitivo o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio

6°-8°C

Dati medi

Alcool 11,5 % vol

Zuccheri 10 g/l

Acidità 5,6 g/l

GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51	PAP 20

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.



Tenute Balzan di Balzan Marco

Via XXX Aprile 1945, 111 - Cornuda (TV) Italia

Tel. +39 340 5798570

info@tenutebalzan.it - www.tenutebalzan.it

