



# ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG

**EXTRA DRY**

## 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 matura e delicati sentori di fiori bianchi.

## Sapore

Gusto fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico.

## Abbinamento

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

## Temperatura di servizio

6°-8°C

## Dati medi

Alcool 11,5 % vol

Zuccheri 16 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

