

# Rissieri

## Asolo Prosecco Superiore DOCG Biologico Brut

### Degustazione

Vino dal colore giallo paglierino scarico. Perlage finissimo e abbondante. Al naso si presenta intenso con un leggero sentore vegetale in un quadro generale che ricorda la frutta, mela e agrumi accompagnate da una nota floreale di acacia. In bocca è asciutto, abbastanza persistente con una espressione acidula e finale salino.

### Abbinamenti

Indicato a tutto pasto, soprattutto con piatti di pesce. Ottimo anche con carni bianche.

### Descrizione

È un ottimo Prosecco caratteristico della zona. I terreni in cui sono coltivate le viti hanno una composizione diversa da quelli di Valdobbiadene e Conegliano e per questo i sapori sono leggermente diversi. Secondo noi vale la pena fare un confronto.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi. La presa di spuma è effettuata con il metodo italiano in autoclavi di acciaio. Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino Spumante.

<b>Viticultura</b>	Biologico
<b>Denominazione</b>	Asolo Prosecco Superiore DOCG
<b>Vitigno</b>	Glera
<b>Zuccheri Residui</b>	8 g/l
<b>Alcol</b>	11,5%
<b>Formato</b>	0,75l
<b>Temperatura di Servizio</b>	4/6 °C
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti, Aperitivo, Pesce, Salumi
<b>Tipologia</b>	Spumante
<b>Cantina</b>	Bresolin
<b>Regione</b>	Veneto



 **Bresolin**

