

LA CANEVA DEI

BIA SIO



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



TIPO VINO: Spumante bianco metodo charmat.
VARIETÀ UVA: Glera e complementari come da disciplinare.



TENORE ALCOOL: 11.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 11 g/l

AFFINAMENTO: In bottiglia per 30 giorni.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.



PROFUMO: Intenso e fine con caratteristiche note di melo, sambuco e glicine bianco.



SAPORE: Secco e asciutto, sapido e abbastanza persistente. Si ritrovano le note fruttate delineate all'analisi olfattiva.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, protagonista piacevole dei brindisi in ogni occasione. L'accompagnamento al tavolo si rileva interessante con primi piatti leggeri, e per accompagnare pietanze a base di pesce grigliato.



TYPE OF WINE: Sparkling white charmat method.



GRAPE VARIETY: Glera and complementary as per regulations.

ALCOHOL CONTENT: 11.5% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

RESIDUAL SUGAR: 11 g/l



COLOUR: Straw yellow with greenish reflections.



PERFUME: Intens and fine, with notes of apple, elder flower and withe wisteria.



TASTE: Dry, savory and quite persistent. The fruity notes outlined in the olfactory analysis are found.



SERVING TEMPERATURE: 8°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS: Ideal as an aperitif, pleasant protagonist of toasts on every occasion. The accompaniment to the table is interesting with light first courses, and to accompany dishes based on grilled fish.