

Ali Cea



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 circa

AFFINAMENTO: In bottiglia per 30 giorni.

COLORE: Giallo paglierino.



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 to be regulated.



ALCOHOL CONTENT: 11.5% alc by vol

RESIDUAL SUGAR: 11 g/l approximately

REFINEMENT: 30 days in bottle.



COLOUR: Straw yellow.

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.