

Ali Cea



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT



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



TENORE ALCOOL: 11.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 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: 6 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.



© La Caneva dei Biasio s.n.c. | Via Cendrole, 7
31039 Riese Pio X (TV) Italia | p.iva 00319130266

+39 0423 483160 | info@lacanevadeibiasio.it |  | 

www.lacanevadeibiasio.it