

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 a tutto pasto, in menu a base di ortaggi, pesci e carni bianche.



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. It's an interesting accompaniment throughout the meal, especially on menus featuring vegetables, fish, and white meats.

