



ACQUISTATO IL .....

## Asolo Prosecco DOCG Superiore

### Un Prosecco Superiore elegante e profumato



Svinando®

Giosuè Carducci definì Asolo la città dei cento orizzonti: guardando a settentrione, infatti, i profili collinari si susseguono in un gioco di prospettive che sembra non aver fine, morbido rilievo dopo morbido rilievo. L'Asolo Prosecco Superiore DOCG Loredan Gasparini, prodotto da uva Glera coltivata appunto nel territorio asolano, eredita un ampio spettro di suggestioni da luoghi tanto suggestivi. Tradizionale e unico al tempo stesso: fin dal colore, dorato e luminoso, si comprende che ciò che abbiamo nel calice non è una Bollicina qualsiasi. Profumi fruttati e floreali preludono a un assaggio conturbante, sostenuto da aromi freschissimi. L'Asolo Prosecco Superiore DOCG Loredan Gasparini ha una leggera vena abboccata finale, che invita a un nuovo sorso. Con un buon risotto al radicchio è sublime

L' Azienda Agricola Loredan Gasparini, fondata negli anni '50 dal Conte Loredan, ha raccolto un' eredità storica molto più antica. Prime testimonianze scritte risalenti al 1500 attribuiscono ai vigneti della zona una produzione di assoluto pregio. Un prestigio e una qualità che Loredan Gasparini continua a coltivare anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia: vini fatti come si deve, con rispetto e grande cura. Nel caso dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, c'è un' importante firma territoriale: un sapore inconfondibile che porta l'Alta Marca Trevigiana nei brindisi dei Wine Lover più esigenti.

#### La Vigna

**Terreno** Terre rosse ricche di ferro ma con buona presenza di scheletro calcareo

**Esposizione** Nord-sud nelle parti meno ripide ed est-ovest nelle parti più pendenti della collina. 150-250 metri

**Allevamento** Doppio capovolto

**Densità imp.** 3000

#### Il Vino

**Tipologia** Bianco spumante brut DOCG

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera 97%, Verdiso, Bianchetta, Perera

**Gradazione** 11%

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Aperitivi, antipasti, primi piatti conditi con verdure o frutti di mare, secondi piatti di pesce con preparazioni delicate

**Vinificazione** Prima fermentazione a bassa temperatura (15gradi) in acciaio con il solo uso di lieviti indigeni, seconda fermentazione in autoclave sempre a bassa temperatura (10 gradi)e sempre con lieviti indigeni per 60gg

**Sensazioni** Dal colore giallo paglierino tenue, piacevole ed equilibrato; profumo fresco e fruttato, con una leggera vena abboccata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821