



141 - 750 ml
211 - 3000 ml

“FANÒ” ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Vinho Espumante Extra Seco

• ZONA DE PRODUÇÃO

Tierras montañosas de el Asolano. Vinhedos na direção leste-oeste e norte-sul com 3.000/4.000 videiras por hectare; parreiras de 10-15 anos de idade. Produção média de 3 - 4 kg. por videira equivalentes a12 - 13 toneladas por hectare. Uvas: Glera. Sistema de condução: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

A vindima é realizada manualmente em setembro com as uvas no máximo equilíbrio químico/organoléptico e, em seguida faz-se a prensagem suave e a decantação estática do mosto. Sua fermentação primária é realizada em recipientes de aço a 18 - 19°C com leveduras selecionadas. O vinho novo é guardado na “borra nobre” durante um mês, em seguida é clarificado e transvasado nas autoclaves para adquirir espuma. A refermentação é realizada a 16 - 18°C sempre com leveduras selecionadas e dura cerca de 25 - 30 dias; seguida por um período de aprimoramento nas leveduras por alguns dias. Prossegue-se em seguida com o engarrafamento e o repouso na garrafa durante algumas semanas.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Efervescência: miúda e persistente.

Cor: amarelo palha claro.

Odor: elegante, nítido, frutado pelo aroma típico.

Sabor: característico, agradavelmente acidulado, seco.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool efetivo, % vol. 10,50 - 11,50

Açúcares, gr/l 7,00 - 8,00

Acidez total, gr/l 5.50 - 6.50

• TEMPERATURA PARA SERVIR

5 - 6° C, destampado no momento.

• MODO DE CONSERVAÇÃO

Guardar em um lugar fresco, enxuto e abrigado das fontes de luz e calor.

• COMO INDICAR NA LISTA DOS VINHOS

“Fanò” Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. - Astoria

