

CATERINA
ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY

Capitolo 1°

CATERINA

Caterina, giovane veneziana di nobili natali, dopo essere diventata la regina di Cipro ed aver resistito con coraggio alla rivolta dei catalani, poté finalmente rientrare in patria dove fu premiata con la signoria di Asolo, dove finalmente visse felicemente, dedicandosi alla cultura e fondando un celebre cenacolo artistico.

Questo è un vino nobile e asolano, proprio come Caterina. La spuma piacevole profuma di piccoli fiori di biancospino, che poi virano verso le tonalità più calde e dolci della ginestra e della polpa di mela gialla, con accenni di pesca e di miele. Al palato è suadente e fragrante, saldo nella sapidità e dotato di una freschezza viva, capace di lasciare spazio ai ritorni fruttati e floreali. Come Caterina, questo vino lascia un lungo ed elegante ricordo di sé.

Abbinamento: gamberoni alla brace con salsa di lime

VITIGNO
Glera 100%

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO
Situato ad un'altezza di metri 250 s.l.m., con esposizione Est - Ovest.

PERIODO DI VENDEMMIA
Dai primi di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
16° in vasche d'acciaio inox

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:
60 giorni

AFFINAMENTO PRE-IMBOTTIGLIAMENTO:
Nessuno

PERLAGE
Fine

DATI ANALITICI DELL'UVA
Zucchero: 16 % Acidità totale: 7 gr/l pH: 3,20

DATI ANALITICI DELL'IMBOTTIGLIAMENTO
Alcool: 11 % Acidità totale: 6,50 gr/l pH: 3,18 Zucchero residuo: 18 gr/l

NELLA CARTA DI VINI:
"Caterina Prosecco Spumante Superiore extra dry Asolo Docg"

