



TENUTA BARON

VITICOLTURA SOSTENIBILE | ASOLO

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT | MILLESIMATO 2023

Formati disponibili	0,75 Lt 1,5 Lt
Confezione	6 bottiglie 4 Magnum
Pallet EUR-EPAL	576 bottiglie 96 cartoni 6 strati
Bottiglie prodotte	Bott. 20.000 Magnum 1000
Annata	Vendemmia 2023
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Tipologia	Spumante Metodo Charmat
Varietà uve	Glera 100% - Raccolta a mano
Zona di produzione	Borso del Grappa (TV) - Asolo (TV)
Età vigneti	8/40 anni
Vinificazione	A temperatura controllata
Affinamento	Acciaio
Acidità totale	5,6 gr/lit
Residuo Zuccherino	6,5 gr/lit
Alcool complessivo	11,6 % Vol
Solforosa totale	97 mg/lit



DESCRIZIONE

Una selezione dei nostri vigneti più in altitudine, tra Borso del Grappa (Cassanego) e Asolo.

Dove troviamo dei terreni sciolti e argillosi ricchi di minerali.

Abbiamo scelto questi appezzamenti perchè le uve che vengono prodotte ci donano molto struttura e sapidità e riescono a mantenera una incredibile spalla acida. Caratteristiche ideali per produrre un Asolo Prosecco dal dosaggio zuccherino contenuto.

DEGUSTAZIONE

Calice paglierino tenue dai riflessi verdi e dal perlage fine e ricco.

All'olfatto è un'esplosione di mela verde e pera e mette in evidenza un acceno sapido e minerale con spunti di gesso. In bocca frutta e fiori danno vita ad una complessità importante e persistente che avvolge il palato grazie alla bollicina cremosa e sottile.

AIS Italia



TENUTA BARON DI BARON DOMENICO
VIA SAN PIO X | 17 - 31010 - FONTE - TV - ITALY
PIVA 00243730264 | C.F. BRNDNC39P21D157E | SDI 3ZJY534
Tel.+39 0423 949056 | info@tenutabaron.it | www.tenutabaron.it